

Cevizli Biber

Malzemeler

8 adet bas biber veya 3 yemek kasigi biber salcasi
1 kucuk sogan
1 cay bardagi ceviz ici
2-3 dilim bayat ekmek
1 cay kasigi kimyon
2 cay kasigi tuz
Zeytinyagi

Yapilisi

Biberleri bir kaba alip, uzerlerine sicak su dokun ve yumusayana kadar bekletin.
Yumusayan biberleri damarlarindan ayiklayin.
Ayiklanmis biberleri, blendirla ezin.Ekmegi islatin.
Kucuk dogradiginiz sogani havanda dovun.
Uzerine islattiginiz ekmegi,ceviz icini ve kimyonu ekleyip iyice dovun.
Daha sonra biberleri de ekleyip dovun.
2 cay kasigi tuz ekleyip karistirin.
Kucuk servis tabagina alip yayin.
Uzerine zeytinyagi gezdirip servis yapin.
Ben biraz degisiklik yapip ince kiyilmis maydanoz ekledim. AFIYET OLSUN..