



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABAGANNUŞ (ADANA)

4 tane İri patlıcan
1 tane domates
Soğan 2 baş
Limon suyu 1
Salça
1 orba kaşığı Toz biber
Yeterince Yağ ve Tuz

Patlıcanlar közde iyice pişirildikten sonra soyulur. Halka şeklinde doğranan soğan, yağ ve salça ile kavrulur. Başka bir kapta dövölen patlıcan da bu karışıma eklenerek bir müddet daha kavrulur. Ateşten indirilen bu karışımın üzerine ince doğranmış domates, baharatlar ve limon suyu ilave edilerek servis yapılır.