



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BABAGANNÜÇ (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

4 adet iri patlıcan
2 baş soğan
1 kaşık salça
1 kaşık yağ
1 adet domates
1 adet limon suyu
Tuz
Toz biber

Patlıcanları közde iyice pişirildikten sonra soyulur. Halka şeklinde doğranan soğan, yağ ve salça ile kavrulur, Başka bir kapta dövülen 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.