



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PATLICAN GHANNOUJ

2 patlıcan
maydanoz
2 karanfil tanesi
1 baş sarımsak
3 orba kaşığı zeytinyağı
tahin
tuz
1 limon suyu

Patlıcanları yıkayın, bir çatalla bir kaç yerini delin ve sıcak fırında yaklaşık bir saat közleyin. Yumuşak bir şekilde pişince, fırından alıp kabuğunu soyun ve bir kase içine patlıcan hamurunu koyun, kıyılmış sarımsakları ekleyin beraberce çatalla ezin, tahin, karanfil tozu, limon suyu ve bir çimdik tuz ekleyip iyice karıştırın. Bir tabağa alın, kıyılmış maydanoz yaprakları ile süsleyin, kızarmış ekmek dilimleri ile servis yapın.