



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AJVAR SOS

2 adet patlıcan
3 adet kırmızı biber
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı karabiber, kişniş, kimyon
10 gr haşhaş tohumu
25 gr susam
1 çay kaşığı pul biber, kekik ,tuz
10 gr çörekotu

Patlıcan ve biberleri fırın ızgarasında yumuşayıncaya kadar közleyin.

Kabuklarını soyup mutfak robotuna alın. Sarımsak, tuz, limon suyu, sıvı yağı, karabiber, kişniş, kimyon ekleyip 2 dakika karıştırın.

