



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABAGANNUŞ (ADANA)

7 adet patlıcan
3 adet domates
1 adet kırmızıbiber
2 adet kuru soğan
2 adet yeşilbiber
4 diş sarımsak
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım demet maydanoz
1 şeker kaşığı tuz, karabiber

Yıkadığınız ve kuruladığınız patlıcanları ve biberleri ocak da közleyin. Közlenen patlıcanları bir tabağa alın soğumaya bırakın. Patlıcanlar soğurken diğer taraftan domateslerin kabuklarını soyup küp olarak doğrayın. Soğanı yemeklik doğrayın. Maydanozu ve sarımsakları çok ince kıyın. Közlediğiniz patlıcanların ve biberlerin kabuklarını soyun. Patlıcanları ince ince kıyın. Biberlere ince şeritler halinde kesin. Tavaya bir çay bardağı sıvı yağı katın. İçerisine ilk yemeklik doğradığınız soğanları atın şöyle bir iki dakika sote yapın. Ardından domatesleri ve sarımsağı ekleyin karıştırıp bir iki dakika daha pişirin. 1 şeker kaşığı tuz ve karabiberini katın. Patlıcanları ve biberleri bu karışımın içerisine atın. 2 dakika daha pişirin. Servis tabağına alın. Üzerini maydanozla süsleyip servis yapın.