



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABA HANNUŞ

<https://www.mpd.org.tr>

6-7 patlıcan
2 soğan
Kırmızı biber
Tuz
Karabiber
Yumurta
Katı yağ

Patlıcanlar yaprak kısımları alınır , yalnız sapları bırakılır. Yüksek ateşte veya fırında pişirilir. Pişince soğuk suda bırakılır. Kabukları soyulur, ince ince kıyılır, dövülür. Diğer yanda soğanlar kebab soğanı doğranır, yağda kavrulur, sonra üzerine dövülmüş patlıcanlar ilave edilir. Tuz, kırmızı biber, karabiber konur. Hafif ateşte yarım saat karıştırılarak pişirilir.