



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABAGANNUŞ (CEYHAN ADANA)

Ceyhan Belediyesi

5 tane patlıcan
2 tane kırmızı biber
3 tane yeşil biber
1 tane orta boy soğan
2-3 diş sarımsak
2 tane domates
1 çorba kaşığı biber salçası
4-5 yemek kaşığı kadar zeytinyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Karabiber
Kırmızıbiber
Tuz
Limon suyu

Biber ve patlıcanları közleyin, kabuklarını soyun ve döverek ezin.
Soğanı minik minik doğrayıp az sıvı yağ koyduğunuz tavada kavurun.
Biber salçası ve baharatları ekleyin.
Soğan ve ezilmiş patlıcanları, ince doğranmış domatesleri ve maydanozları derince bir kapta karıştırın.
Üzerine limon suyu, zeytinyağı, tuz ve dövülmüş sarımsakları ekleyin, karıştırın.

