



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABAGANNUŞ (HATAY)

500 g bostan patlıcanı
100 g çarliston biber
100 g kapy biber
4 diş sarımsak
2 orta boy domates
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet limon
1 tatlı kaşığı sirke
1-2 tutam tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 tutam maydanoz

Patlıcanlar, yıkandıktan sonra içinin iyi pişmesi için bıçak yardımıyla etrafına delikler açılır. Daha sonra kızgın yağda kızartılır. Daha sonra patlıcanların kabukları soyularak kararmaması için limonlu bir suyun içine konulur. Diğer taraftan biberler ve domatesler fırınlandıktan sonra kabukları ayrılır. Pişirilmiş olan sebzelerin hepsi küp küp doğranarak bir borcam tabağa yerleştirilir. Doğrama işlemi bittikten sonra zeytinyağı, limon, sirke ve baharatlar da ilave edilerek lezzeti kontrol edilir. Maydanoz da karıştırılarak buzdolabında 15-20 dakika dinlendirilir. Soğuk servis yapılır.