



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABAGANNUŞ

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet közlenmiş patlıcan
3 adet közlenmiş kırmızı biber
2 diş sarımsak
Yarım limonun suyu
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Yarım çay kaşığı kimyon (isteğe bağlı)
2 dal taze soğan (isteğe bağlı)
Yarım demet taze maydanoz

Közlenmiş patlıcan ve biberleri soyun. Kabuklarını iyice temizleyerek püre haline getirin.

Geniş bir kase içinde patlıcan püresini, biber püresini, ezilmiş sarımsakları, limon suyunu ve zeytinyağını karıştırın.

Karışıma tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak kimyon ekleyin. Tüm malzemeler iyice karışana kadar karıştırın. İnce doğranmış taze soğan ve ince kıyılmış maydanozu karışıma ekleyin. Hafifçe karıştırarak servis tabağına alın.

Buzdolabında en az yarım saat dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.

