



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BABAGANNUŞ

1 adet Kemer patlıcan
¼ su bardağı çirpilmis yoğurt
2 Çorba kasığı Tahin
1 Çorba kasığı Limon suyu
2 diş Sarmisak
2 Çorba Kasığı Sızma Zeytinyağı
Süsleme için ince kıyılmış maydanoz

Patlıcanı çatalla muhtelif yerlerinden deldikten sonra kabukları simsiyah yanana kadar közleyiniz. Közlemeden sonra ilimaya bırakınız. İlimis patlıcanları sapından tutarak aşağıya doğru bir bıçak yardımı ile ve parmakalarınızla yanmış kabuklarını soyunuz. Patlıcanı küçük parçalara ayırarak mutfak robotuna koyunuz. Üzerine macun haline gelene kadar dövülmüş sarmisak, tahini, çirpilmis yoğurdu ve tuzu ilave ettikten sonra çekiniz. Limonuda ilave ederek güzelce karıştırınız. Servis tabagina aldıktan sonra üzerine sızma zeytinyağını gezdiriniz, kırmızı pul biber ve maydanozla da süsledikten sonra sofraya çıkarınız.