BABAGANNUŞ

Elif Korkmazel

3 adet patlıcan
3 adet domates
5 adet sivribiber
Yarım çay bardağı sıvıyağı
1 adet kırmızı dolmalık biber
5 diş sarımsak

Patlıcanları yıkayıp küp şeklinde doğrayın. 20 dakika kadar tuzlu suyun içinde bekletin. Daha sonra suyunu sıkıp iyice kurulayın. Kızgın yağın içinde kızartıp bir tarafa alın. Diğer tarafta küp doğranılan biberleri zeytinyağında 10 dakika kavurun. Üzerine sarımsakları ekleyip kavurmaya devam edin. Doğranmış domatesleri üzerine ekleyin 4 dakika daha pişirin. En son olarak kızarttığınız patlıcanları ekleyin. Karıştırıp servis tabağına aktarın.

© lezzetler.com tarif no:75776 • adı:Babagannuş • gönderen:kahraman meral • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:45