



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABAGANNUŞ

4 diş sarımsak
2 adet limon suyu
4 adet patlıcan
2 adet soğan
4 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
2 adet Domates
2 adet yeşil biber
4 yemek kaşığı Zeytinyağı
20 Gr Sana Klasik Kase

Patlıcanları yıkayıp kurulayın. Ateşte közleyip kabuklarını soyun. Bir bardak suya 1 adet limonun suyunu karıştırıp közlenmiş patlıcanları içine atın. Bir süre bekletin. Böylece kararmalarını engellemiş olursunuz. Domatesleri zar gibi doğrayın. Soğanları zardan ufak, sarımsakları incecik kesin. Yeşil biberlerin çekirdeklerini çıkarıp kıyın. hepsini bir salata tabağına alın. Üzerine kıyılmış maydanozu ekleyin. Tuz, Zeytinyağı ve Limon suyundan oluşan sosu üzerine dökün. Çatalla ezilmiş patlıcanları salataya karıştırın Servise hazırlayın.

Not: Közlenmiş patlıcanların kararmaması için limonlu suda bekletin.