BABAGANUŞ (DİYARBAKIR)

2 adet patlıcan
2 diş sarımsak
1/2 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı limon suyu
3 çorba kaşığı susam tohumu
Bir çimdik kimyon
Bir çimdik ögütülmüş biber
2 çorba kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı margarin

Izgarayı önceden yüksek derecede ısıtın. Patlıcanları çatalla delin ve ara sırada çevirerek kabuğu kabarana ve tümüyle kararana dek ızgarada közleyin. Bu işlem 20-30 dakika sürer. Soğuduğunda patlıcanların kabuklarını soyun ve patlıcanların içini fazla sıvının süzülmesi için 15 dakikalığına kevgire koyun. Sarımsağı tuzla birlikte blendırın doğrayıcı kabında doğrayın. Patlıcan içini, limon suyunu iki kaşık susam tohumunu, kimyonu, biberi ve yoğurdu ekleyin. Koyu bir püre haline gelene dek blendırdan geçirin. Karışımı bir kaba alın ve servis etmek üzere eritilmiş margarin ve kalan susam tohumlarını üzerine serpin.

© lezzetler.com tarif no:117138 • adı:Babaganuş (Diyarbakır) • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:13.05.2025 - 12:05