



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABAGANUŞ

<https://tr.braun.com/>

2 büyük patlıcan
2 diş sarımsak
½ çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı limon suyu
3 çorba kaşığı susam tohumu
Bir çimdik öğütölmüş kimyon
Bir çimdik öğütölmüş beyaz biber
2 çorba kaşığı doğal yoğurt
Natörel sızma zeytinyağı

Izgarayı önceden yüksek derecede ısıtın. Patlıcanları çatalla delin ve ara sırada çevirerek kabuğı kabarana ve tümöyle kararana dek ızgarada közleyin. Bu işlem 20 - 30 dakika sürer. Soğuduğunda patlıcanların kabuklarını soyun ve patlıcanların içini fazla sıvının süzölmesi için 15 dakikalığına kevgire koyun. Sarımsağı tuzla birlikte Braun Multiquick 7 Kablosuz el blendırının doğrayıcı kabında doğrayın. Patlıcan içini, limon suyunu iki kaşık susam tohumunu, kimyonu, biberi ve yoğurdu ekleyin. Koyu bir pöre haline gelene dek blendırdan geçirin. Karışımı bir kaba alın ve servis etmek üzere zeytinyağı ve kalan susam tohumlarını üzerine serpin.

