



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BABAGANUŞ

1 kg patlıcan  
6 adet çarliston biber  
4 diş sarımsak  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
1.5 bardak yoğurt  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1/2 tatlı kaşığı kırmızı biber  
5-6 dal maydanoz

Patlıcan ve biberleri tercihan odun veya odunkömürü ateşinde közleyin. Közlenmiş patlıcan ve biberlerin kabuklarını soyun. Bunun için patlıcanları saplarından tutarak kabuklarını keskin bir bıçakla yukarıdan aşağıya doğru sıyrarak çıkartın, bir tahta üzerine yatırılmış biberlerin derisini de keskin-bıçakla keserek ayıklayın. Patlıcan ve biberlerin saplarını da kesip atın. Biberlerin ayrıca çekirdeklerini de atın. Eğer patlıcanları önce ayıklayacak olursanız, bol limon suyunda bekletmeyi ihmal etmeyin. Patlıcan ve biberleri tahta bir havanda dövün. Ayrı bir kaptaki sarmısa-ğı tuzla ezerek yoğurda karıştırın. Patlıcan ve biberleri malzemenin tümünü rahatça alabilecek bir kaba aktarın. Sarımsaklı yoğurdu azar azar yedirerek patlıcan-biber ezmesine katın. Babaganuşu bir servis tabağına aktarın. Tereyağını küçük bir sahandaki orta ateşte kızdırın, içine kırmızı biberi katıp bir kez karıştırdıktan sonra sahanı ateşten alın. Babaganuşun üzerine kızdırılmış tereyağını gezdirip maydanoz dallarıyla süsledikten sonra servis yapın.

---