



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BABAGANUŞLU GÖZLEME

Malzeme:

- 1 adet yufka
- 2 adet patlıcan
- 2 adet Kırmızı dolmalık biber
- 2 diş sarımsak
- 100 gram Bizim Mutfak Teremyağ
- Tuz
- Karabiber
- 1 adet kabak
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 1 adet havuç
- 1 kahve fincanı yoğurt

Patlıcan ve dolmalık biberlerden birer tanesini ızgarada közledikten sonra küp şeklinde doğrayın. Havanda ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiberini ekleyip harmanlayın ve çok az yağ ile 10 dakika kadar kavurun. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Yufkaları ikiye böldükten sonra hazırladığınız patlıcanlı karışımdan ikişer çorba kaşığı kadarını paylaşırın. Zarf şeklinde katladıktan sonra derin bir tavada kızdırılmış Teremyağ'da her iki tarafını kızartın. Yoğurt ve sumak ile karıştırılmış sos ve garnitür sebze ile servis yapın.