



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARADA PATLICANLI HUMUS

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

8 patlıcan
4 dilim beyaz ekmek içi
Humus Malzemesi
2 çorba kaşığı susam tohumu
200 gr. pişmiş nohut
1 çay kaşığı tatlı kırmızıbiber (paprika)
Yarım limon suyu
2 diş soyulmuş ve kalın doğranmış sarımsak
75 ml zeytinyağı
Basit Çeri Domates Salatası:
20 adet ikiye bölünmüş çeri domates
1 küçük kırmızı soğan (ince doğranmış)
Elle parçalanmış 6 fesleğen yaprağı
75 ml zeytinyağı
Bir çimdik tuz

Patlıcanları uzunlamasına kalın dilimler halinde kesin.

Humus için susam tohumlarını öğütün ve diğer malzemelerle birlikte Braun Multiquick 7 Kablosuz el blendırının doğrayıcı kabına koyup koyu macun kıvamında karıştırın. Kabı boşaltıp çalkalayın. Humusu bir kenara koyun.

Ekmek kırıntıları için beyaz ekmeği doğrayıcı kabında, orta hızda blendırdan geçirin.

Patlıcanları geniş bir pişirme sacının üstüne yerleştirin. Fırçayla zeytinyağı sürüp yüksek dereceye ayarlanmış bir fırın ızgarasının altına koyun ve bir kere çevirip yine fırçayla zeytinyağı sürerek dilimler iyice yumuşayana ve içleri pişene kadar 10 dakika bekletin.

Her bir patlıcan diliminin üstüne bir kaşık dolusu humus sürüp üstüne ekmek kırıntılarını serpiştirin. Yüksek dereceye ayarlanmış fırın ızgarasının altına koyup, altın renginde kızarana kadar 3 dakika bekletin.

Salata için tüm malzemeyi bir kaba boşaltın ve 10 dakika bekletin. Patlıcan ızgaralarıyla birlikte servis edin.

