



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUTABBAL

- 2 yemek kaşığı margarin
- 3 Diş sarımsak
- Aldığı kadar pul biber
- 2 Yemek Kaşığı limon suyu
- 2 Bardak nohut
- 2 Bardak tahin
- Aldığı kadar tuz
- 1 Yemek Kaşığı soya sosu
- 3 Adet patlıcan

Nohudu bir gece önceden suda bekletin. Suyunu değiştirip yumuşayınca kadar haşlayın. Patlıcanları közleyin ve kabuklarını soyun. Üzerine limon suyunu dökerek ince olacak şekilde kıyın. Haşlanmış nohutu püre haline getirin. Malzemelerin hepsini bir kapta karıştırın. Üzerine ısıttığınız pul biberli margarinli sosu gezdirin. Servis yapın.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 16.05.2016