

Baba Ganoush

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~190 kcal

Baba ganoush, kızarmış patlıcan, tahin, limon, sarımsak ve zeytinyağıyla dumanlı pürüzsüz bir Orta Doğu mezesi haline getirir.

Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Yapılış

1. Patlıcanları tala delin.
2. Patlıcanları tava alevinde veya 220°C fırında 30 ila 35 dakika kızletin.
3. Kabuklarını soyup içlerini süzgeçte 10 dakika bekletin.
4. Patlıcanlarını bıçakla tamamen püre yapmayarak dumanlı doku kalsın.
5. Tahin, limon suyu, sarımsak, tuz ve kimyonu karıştırın.
6. Patlıcan tahinli karışım ekleyin, zeytinyağını yavaş yavaş pürüzsüzce karıştırın.
7. Serviste kalan zeytinyağı ve maydanozu üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanlarını süzmek dip sosun sulu değil yoğun ve ipeksi olmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Pita, çiğ sebze ve zeytinyağlı mezelerle oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Susam