

# Babagannuş

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~96 kcal

Açılış 3/10

Babagannuş, köz patlıcan ve biberin iri doğranıp zeytinyağıyla birleştirildiği, Gaziantep sofralarında dumanlı tadıyla öne çıkan serin bir mezedir.

## Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 3 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 2 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılış

1. Patlıcan ve biberleri közleyip kabuklarını soyun.
2. Patlıcan, biber, domates ve sarımsağı doğrayıp zeytinyağı ve limon suyuyla karıştırın.
3. Babagannuşu maydanozla tamamlayıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patlıcanın çakla doğramak blender yerine daha canlı bir doku bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz serperek 11 ya da soğuk servis edin.