

Moutabal

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Kolay

~150 kcal

Açılış 2/10

Moutabal, kız patlıcanların ve yoğurtla babagannuşa göre daha kremamsı bir Levant mezesisdir.

Malzemeler

- 4 adet Patlıcan
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 150 gr Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. Patlıcanları 220°C fırında tamamen yumuşayana kadar 35-40 dakika kızayın.
2. Patlıcanları biraz ıslaklığı kaşıkla çıkarıp fazla suyunu süzün.
3. Tahin, yoğurt ve limon suyunu ayrı kapta karıştırın.
4. Patlıcan etini tahinli karışımazerek yedirin.
5. Moutabal'ı 10 dakika dinlendirip ılıya da soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcan kızıldıktan sonra süzgeçte 10 dakika bekletin; fazla su mezeyi gevşetir.

SERVİS ÖNERİSİ

Zeytinyağın taneleri ve sıcaklıkla servis edin.

Alerjenler

Süt

Susam