

Baba Ganoush

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Kolay

~190 kcal

Baba ganoush, kızanmış patlıcanların, limon, sarımsak ve zeytinyağıyla zıp dumanlı bir Orta Doğu mezesi yapan klasik dip soster.

Malzemeler

Dip için

- 3 adet Patlıcan
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Servis için

- 0.3 demet Maydanoz
- 1 adet Pide

Yapılı

- Patlıcanları çatalla birkaç yerinden delin.
- Patlıcanları ocak alevinde ya da 220°C fırında 35 dakika kızletin.
- Kızlenen patlıcanları kapalı kaptaki 10 dakika bekletip kabuklarını soyun.
- Patlıcanlarını süzgeçte 15 dakika süzdürün.
- Tahin, limon suyu, sarımsak, zeytinyağı ve tuzu pürüzsüz karıştırın.
- Patlıcanları çakla zıp tahinli karışımıyla birleştirin.
- Maydanoz, zeytinyağı ve sıcak pideyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları süzdürmek dip sosun sulanmasını önler ve kız tadını yoğunlaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Zeytinyağı, maydanoz ve sıcak pide üçgenleriyle servis edin.

Alerjenler

Susam

Gluten