

Babagannuş

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~96 kcal

Açılış 13/10

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. Babagannuş hazırlanırken geniş kase ve süzgeci çıkarıp kanamalı malzeme sulandırmak için dokuyu bozmasın.
2. Patlıcan ve biberleri közleyip kabuklarını soyun.
3. Patlıcan, biber, domates ve sarımsağı doğrayıp zeytinyağı ve limon suyuyla karıştırın.
4. Babagannuşu maydanozla tamamlayıp servis edin.
5. Babagannuş karışımını geniş tabağa alıp yeşillikler ezilmesin diye üstten bastırmayın.

PÜF NOKTASI

Patlıcanı çakladan doğramak blender yerine daha canlı bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz serpererek 11°C'de soğuk servis edin.