

Diyarbakır Babagannuc

Toplam 38 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Diyarbakır babagannuc, kızarmış patates, biber, domates, sarımsaklı ekşisi ve zeytinyağıyla hazırlanan köz patatesli bir yöre mezesisdir.

Malzemeler

Meze için

- 4 adet Patates
- 3 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Servis için

- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

- Patates, biber ve domatesleri ocakta veya 230°C fırında kızdırın.
- Sebzeleri kapalı kaptan 10 dakika bekletin.
- Kabuklarını soyun ve fazla suyunu süzdürün.
- Patates, biber ve domatesi küçük doğrayın.
- Sarımsak, nar ekşisi, zeytinyağı ve tuzla sos yapın.
- Sebzeleri sosla ezmeden karıştırın.
- Maydanoz serpip oda sıcaklığında servis edin.

PÜF NOKTASI

Közlenen sebzeleri kapalı kaptan 10 dakika bekletmek kabukların kolay soyulmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak kava, maydanoz ve ayranla meze tabağında servis edin.