



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Babagannuş (Hatay)



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet büyük patlıcan
- 2 adet kırmızı kapya biber
- 2 adet yeşil biber
- 2 adet domates (kabuğu soyulmuş ve doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay bardağı nar ekşisi (isteğe bağlı)
- 1 çay bardağı doğranmış maydanoz

Yapılışı:

1. Sebzeleri Kızdırın:

- Patlıcanları, kırmızı ve yeşil biberleri ocakta veya fırında kızdırın.
- Kabuklarını soyup küçük parçalar halinde doğrayın.

2. Domatesleri Hazırlayın:

- Domatesleri küp küp doğrayın.
- Bir kasede doğranmış domates, ezilmiş sarımsak ve kızdırılmış sebzeleri karıştırın.

3. Sosu Ekleyin:

- Zeytinyağı, limon suyu, tuz, baharatlar ve isteğe bağlı olarak nar ekşisini ekleyerek karıştırın.



4. Servis:

- Üzerine doğranmış maydanoz serperek servis yapın.
- Yanında lavaş veya pide ekmeği ile sunabilirsiniz.

>> **İpucu: Babagannuş'un lezzetini artırmak için közlenen sebzeleri ince kıyılmış şekilde bırakabilirsiniz.** Ayrıca, üzerine tahin veya yoğurt ekleyerek farklı tatlar deneyebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı