



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Babagannuş



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 adet büyük patlıcan (közlenmiş)
- 1 adet kırmızı kapya biber (közlenmiş)
- 1 adet domates (küçük doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (ince doğranmış)
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı tahin
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 5-6 dal maydanoz (ince kıyılmış)

Yapılışı:

1. Patlıcan ve Biberleri Közleme:

- Patlıcanları ve kapya biberi ocakta, fırında veya tost makinesinde közleyin.
- Közlenen sebzeleri poşete koyup **5 dakika bekletin**, ardından kabuklarını soyun.

2. Malzemeleri Karıştırma:

- Közlenmiş patlıcanları ve kapya biberi doğrayıp bir kaseye alın.
- Doğranmış domates, yeşil biber ve ezilmiş sarımsağı ekleyin.
- Üzerine tahin, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve baharatları ekleyerek iyice karıştırın.

3. Servis:

- Servis tabağına alın, üzerine kıyılmış maydanoz serpiştirin.
- Ekstra zeytinyağı gezdirerek servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir tat için nar ekşisi ve ceviz ekleyebilirsiniz.