



HIRAZIN  
MUTFACI



## Babagannuş



**Süre:** 15 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## **Malzemeler:**

- 2 adet büyük patlıcan (közlenmiş)
- 1 adet kırmızı kapy 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:**

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

### **2. Malzemeleri Karıştırma:**

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

### **3. Servis:**

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

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