

Baba ganusz po syryjsku



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **812** Ocena: **16764**

1-2 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- Bakłażan
- Granat
- melasa z granatu albo sok z połowy granatu
- Olej rzepakowy
- Chili
- Czosnek 2-3 ząbki
- kumin
- sól
- jogurt do zabielenia

Sposób przygotowania:

- 1 Udało mi się dostać słodkie granaty- ich skórka powinna być prawie wyschnięta, a z ładnym bakłażanem można stworzyć przystawkę.



- 2 Na otwartym gazie położyłam kratkę metalową i na niej bakłażana, przypiekałam się na otwartym ogniu do zwęglenia całej skórki- oczywiście przekładałam go i obracałam.



- ③ Obrałam spaloną skórę- świetnie odchodzi. Mięsz wewnątrz powinien być upieczony.

W baba ganusz ważny jest właśnie ten posmak opalania.



- ④ Masę bakłażanową można rozgnieść widelcem, bądź 2- 3 ruchami malaksera- masa nie powinna być gładka.

Dodałam chili, sól, kumin, przeciśnięty czosnek, olej, ziarna granatu oraz melasę z granatów. Melasa z granatów jest słodko kwaśna, więc nie potrzeba już cytryny. Jeśli nie macie melasy to można ugnieść nasiona granatu i powstały sok dodać do masy.

Dodałam jeszcze jogurtu, żeby przystawka miała ładniejszy kolor.



- 5) Baba gansuz w wersji syryjskiej jest bez dodatku tahiny- z tahiną to po egipsku i palestyńsku. Ta wersja jest bardzo lekka i ożywcza w smaku.

Baba gansuz najlepiej smakuje nabierany chlebkiem pita, jako dodatek do obiadu..

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: