

# Baba ganusz po turecku



Autor: **fafiatko**  
Przepisów: **821** Ocena: **16933**

1-2 os. 15 min łatwe tanie



## Składniki:

- bakłażan spory lub dwa małe
- Jogurt naturalny
- czosnek 1-2 ząbki
- chili w proszku lub świeże
- cytryna- sok z ćwiartki
- Oliwa z oliwek 2-3 łyżki
- Sól
- Natka pietruszki

## Sposób przygotowania:

- 1 Bakłażany położyłam na kratce z piekarnika i opaliłam bezpośrednio nad ogniem, do zwęglenia skórki.



- 2 Obrałam bakłażany ze spalonej skórki, miąższ pokroiłam z grubsza nożem i rozgniotłam widelcem.  
Dodałam jogurt, chili, oliwę, sok z cytryny, sól, roztarty czosnek.  
Baba ganusz po turecku podaje się na jogurcie.



③ Na koniec posypałam potrawę natką pietruszki.

Sprawdza się idealnie jako dodatek do warzyw i mięs z grila.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: