

البابا غندوج



المقادير: (الكمية كافية: 4-6 أشخاص)

- 3 حبات بادنجان.
- حبتان من الثوم المقطع.
- 4 ملاعق طحينة
- عصير ليمونتا حامض
- ملعقة من الفلفل الحلو
- ملح وبهار أسود
- بقدونس مفروم/ زيت زيتون/ زيتون أسود أو أخضر للزينة.
- خبز وخضار مشكلة للتقديم.

طريقة التحضير:

- 1 حمّ الفرن على درجة حرارة 190°م شق حبات الباذنجان وأدخلها الفرن لمدة 40 دقيقة، حتى يسهل نزع القشرة.
- 2 ضع حبات الباذنجان على لوحة التقطيع حتى تبرد، ومن ثمّ ابدأ بتفشيرها.
- 3 ضع الباذنجان المقشر في البленدر، أضف الثوم، الطحينة، عصير الليمون الحامض، الفلفل الحلو، الملح والبهار، اخفقهم جيداً حتى يصبح لديك مزيجاً متماسكاً أضف حوالي ملعقتين من الماء إذا كان المزيج كثيفاً.
- 4 ضع المزيج في طبق التقديم، واترك فجوة في وسطه.
- 5 زينه بالفلفل الحلو، البقدونس المفروم، زيتون زيت زيتون.
- 6 قدّمه مع الخبز الساخن أو مع الخضار المشكلة.