

BABAGANUCHE

INGREDIENTES

- 2 berinjelas bem lavadas
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho
- 1/4 copo de tahine
- 1 colher (sopa) de coalhada fresca
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 4 colheres (sopa) de suco de limão
- sal a gosto
- 1 pitada de cominho

MODO DE PREPARO

Leve as berinjelas já lavadas diretamente à chama do fogão.

Vire as berinjelas até queimar a casca de todos os lados e cozinhe-as por dentro.

Coloque as berinjelas em um saco plástico e deixe até esfriar.

Descasque as berinjelas, retirando todas as partes queimadas.

Ponha as berinjelas descascadas no processador com todos os outros ingredientes e processe até formar um patê.

Sirva com bastante azeite e pão sírio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27297-babaganuche.html>