

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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