

# 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 cozinhá-las 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>