

BABARANOUE

Ingredienti:

- 2 melanzane,
- 5 cucchiari di tahini,
- 1 cipolla media,
- 3 spicchi d'aglio,
- 100 g d'olio d'oliva,
- succo di 2 limoni,
- sale,
- pepe.

Cuocere in forno le melanzane intere finchè la polpa sia ben morbida (quasi sfatta).

Pelarle, mettere la polpa nel mixer con la cipolla, l'aglio ed il tahini (potendo, sostituire cipolla ed aglio con 4-5 scalogni).

Quando è ben amalgamato, continuare a montare con l'olio ed il succo di limone aggiustando di sale e di pepe.

Si serve anche con i kouftè oltre che con i kebob.