



Μπαμπά γκανούς



Υλικά:

- 2 μέτριες μελιτζάνες
- 100 γρ ταχίني ολικής άλεσης
- χυμός από 1-1,5 λεμόνι
- 1 κ.γ. αλάτι βοτάνων
- 1/2 κ.γ. τσούμπριτσα (αν έχετε αλλιώς παραλείψτε το)
- 1/2 κ.γ. ρίγανη



Εκτέλεση:

1. Ψήνετε τις μελιτζάνες στην ψησταριά ή το φούρνο σας, όπως όταν θέλετε να κάνετε μελιτζανοσαλάτα.
2. Αφαιρείτε τη σάρκα από τις μελιτζάνες και την βάζετε μαζί με όλα τα άλλα υλικά στο μούλι. Βάλτε πρώτα χυμό από 1 λεμόνι και αν θέλετε προσθέστε στο τέλος λίγο ακόμα αν το προτιμάτε πιο ξινό. Χτυπήστε όλα τα υλικά στο μούλι μέχρι να γίνουν μία κρέμα.

Σημειώσεις:

- Διατηρείται 1 εβδομάδα στο ψυγείο.

