Бабагануш

Потребни состојки:

- 2 средно големи црни домати
- 3-4 лажици таан
- 150 г маслиново масло
- 2 лажици лимон
- 2 чешнија лук
- сол
- црн бибер

Начин на подготвување:

Доматите измијте ги, пресечете ги на половина, премачкајте ги со масло и ставете ги во загреана фурна на 250 °C околу 45-50 минути (јас ги сакам малце подгорени па ги оставам подолго но тоа зависи од вкусот). Кога се испечени извадете ги и оставете ги да се излагат. Излупете ги и оставете на цедалка да се исцеди течноста која е останата во нив. Соединете ги состојките и доколку сакате помазна текстура, испасирајте во блендер а ако пак сакате погруба текстура испасирајте ги со виљушка. На двата начини се превкусни.

Послужете ги со зеленчук и пита лепчија или лепчија за бурито, гиро..