

# Babaranouje

Cuocere in forno le melanzane intere finché 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 koufta, oltre che con i kebab.

## Ingredienti

2 Melanzane  
5 Cucchiari Tahini  
1 Cipolla Media  
3 Spicchi Aglio  
100 G Olio D'oliva  
2 Limoni (succo)  
Sale  
Pepe

## Note

Luogo: Medio Oriente.