

Baba Ganuš i Humus

Za 4 osobe

Baba Ganuš

2 patlidžana
2 kašike taana
sok od $\frac{1}{2}$ limuna
10 maslina
2 kašike jogurta
čen belog luka
kašičica soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
5 kašika pečenog susama

Humus

šolja sirovih lebelebija
5 kašika taana
čen belog luka
sok od $\frac{1}{2}$ limuna
kašičica soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
muskatni orah po ukusu
2 kašike majoneza
pakovanje tortilja

Način pripreme

1. Baba Ganuš: U rerni zagrejanom na 200 stepeni ispeći patlidžan uz povremeno okretanje (oko 1 sat).
 2. U blenderu samleti pečen i očišćen patlidžan od kore uz dodatak tana, limunovog soka, belog luka, soli, bibera i pečenog susama. Blendirati svega par sekundi da se dobije kremasta masa.
 3. U dobijenu kremastu masu, po vađenju iz blendera, umešati jogurt, probati i po želji doterati ukuszačinima. Ukrasiti seckanim maslinama.
1. Humus: Preko noći ostaviti lebelebije da nabubre, pa ih onda skuvati na umerenoj vatri (oko 1 sat)
 2. Kada se ohlade, lebelebije samleti u blenderu sa dodatkom tana, belog luka, limunovog soka, soli, bibera i muskatnog oraha – da se dobije fino mlevena masa.
 3. Po vađenju iz blendera u masu umešati majonez i ako masa nije dovoljno kremasta u nju dodati i malo hladne vode dok se ne dobije kompaktna masa 'polutečne' teksture (kremaste).

Savet: Uz Baba ganuš i humus servirati tortilje isečene na trougliće i opečene u suvom tiganju dok ne postanu blago hrskave. Ukoliko želite posno arapsko meze izostavite jogurt i majonez.