



# BABA GANOUSH

(Aubergine mos)

Vi brugte to kasser, men her en portion med ca. 3 dl

- 3 auberginer
- 4 spiskefulde tahini
- 2-4 pressede hvidløg
- Saft af en citron
- 2 tsk spidskommen
- Salt og peber

Auberginerne blev tilberedt på grill, men kan let laves i ovnen. Skær dybe ridser på ca. 1 cm i skindet og bag dem i ca. 45 minutter. De bliver rynkede og plettede.

Lad auberginerne køle af og skrab kødet ud. Skindet skal ikke bruges.

Rør mosen sammen og smag til med krydderier.



# AUBERGINER MED KEBAB

På grillen kom også auberginer med kababkød.

Skær ca. 2 cm dybe ridser i auberginerne og salt auberginerne. Fyld kebabfyld i og læg på grillen



# KEBAB

- 1 kg. Hakket ren lammekød.  
Fars af lam og oksekød kan også benyttes
- 2 bundter meget finthakkede bredbladet persille
- 8 fed hvidløg – efter smag
- Salt og chili efter smag

Kødet pakkes omkring tykke spyd og lægges på grillen ca. 10 min. Afhængig af temperatur.



# FATTOUSH

(Salat)

Kan tilberedes med ristet brød. Der var ikke brød i denne salat.

- 3 forårsløg lægges i koldt vand og skæres på skrå
- 3 store tomater skæres i tern
- 1 agurk skæres i små tern
- 1 bundt bredbladet persille hakkes fint
- 4 stængler mynte – blade hakkes fint. Kan udelades, hvis du ikke kan lide mynte
- 2 bakker feldsalat

2 granatæbler som renses og kerner kommes i salaten. Når du skal rense granatæblerne kan du skære granatæblet i to halve og banke på skallen med en grydeske. Det kan gøres ned i en skål og gryde, så granatæblekernerne ikke springer rundt!

Dressing – næste side



# DRESSING TIL FATOUSH

(Salat)

- 3-4 spiseskefulde god olivenolie
- 1 friskpresset citron
- 1-2 fed hvidløg

Salt, peber og sumak, rødbrunt krydderi med citrussmag. Kan købes i arabiske og orientalske butikker

Dressingen hældes over og blandes med salat og øvrige ingredienser.



# HUMMUS

- 3 dåser kikærter vand hældes fra og koges i rigeligt med koldt vand, må ikke koge ud.
- Gem 2-3 dl kogevand. Koldt vand kan tilføjes, hvis du ønsker en mere lind hummus
- 1 dl tahini
- 3-4 hvidløg

Ingredienserne blendes til en ensartet masse og røres op med krydderier og citron.

- 1 friskpresset saft af en citron
- 2 spiseskefulde spidskommen
- 2 teskefulde salt

Serveres med brød og et par blade bredbladet persille til pynt.



# SHIS TARUK

- 1600 gram kylling skæres i mundrette tern ca. 2 x 2 cm
- Marinade, som kyllingen trækker i minimum 1 dag i køleskabet
- 5 spiseskefulde tyrkisk/græsk youghurt
- 2 spiseskefulde tomatpurret
- 5 fed hakket hvidløg
- 2 hele citroner rives og presses

Det hele blandes

Salt, peber og grillpaprika tilsættes

Kødet sættes på træpinde og steges i ovnen eller lægges på grillen



# HVIDLØGSCREME

\* Mayonnaise på æggehvider og ikke æggeblommer som en fransk eller dansk mayonnaise

- Saften af en citron
- 12 fed hvidløg
- 6 æggehvider
- 2 tsk. Salt





# FATOSH TURKEY

Ca. 16 stk

8 ark filodej klippes i kvadrater som passer til muffin form – se billede. Dej lægges forskudt. Filodejen pensles forsigtigt med olie. Bages ca. i 10 min på 180 grader. Tag ud før dejen bliver mørk.

1 aubergine skåret i 1 cm tynde skriver – hver skive deles i 4. Friteres eller lægges på pande i rigeligt olie

- ½ bundt bredbladet persille – hakkes let
- Granatæblekærner til pynt
- En god teskefuld hvidløgscreme
- En spiseskefuld baba ranoush

Auberginestykker og persille lægges i den bagte filodej  
Toppes med hvidløgscreme og granatæblekærner