1. **Muttabal betinjan o baba ganuj**.

**Ingredientes**:

* Berenjenas 2 pequeñas
* Tahina 3 cucharadas –(Yogur natural 1-1 ½ )
* Ajo- ½ - un diente/ trozos
* Limón-zumo de (½ limón).
* Perejil unas hojas picadas.
* Aceite de oliva virgen extra
* Sal

**Elaboración**:

1. Asar las berenjenas en el horno 200cº. déjalas enfriar.(según el horno).
2. Escurrir bien las berenjenas.(sin líquido)
3. En un mortero se machaca el ajo y el perejil, agregamos, mezclando la sal, el zumo de limón.
4. Ponemos las berenjenas en un cuenco (batir previamente con batidora eléctrica), agregamos gradualmente la tahina, mezclamos hasta que tengamos un puré con textura “mimosa”.
5. Agregamos ahora de forma gradual, la mezcla ajo, perejil, limón y la sal. (vamos comprobando el sabor de ajo y la acidez).
6. Se sirve en un plato plano, rociado con hilillos de aceite de oliva virgen extra. (en forma de rueda). Plato frío.
7. Hay 3 variedades. Las berenjenas solas, con yogur natural (sabor suave), **y el más típico con tahina**.