



INGREDIENTES

1 berinjela de cerca de 500g

1 colher de sopa de suco de limão

1 colher de chá do tempero [MAROCCAN](#) da Cuesta Sabores

1 dente de alho amassado

2 colheres de chá de Tahine

Sal e pimenta à gosto

MODO DE PREPARAR

Lave a berinjela, faça furinhos com um garfo e grelhe-a por 20-25 minutos, virando sempre até que a polpa fique macia e a casca chamuscada. Espere esfriar.

Pressione a polpa da berinjela contra uma peneira para eliminar o excesso de líquido. Bata no liquidificador com o alho, suco de limão, tempero [MAROCCAN](#), tahine, sal e pimenta à gosto até ficar cremoso. Transfira para uma tigela, cubra e deixe descansar por algumas horas para acentuar o sabor.

Sirva com pão sírio, torradas ou com o pão que você preferir.