

## SABU

### INGREDIENTS (4 persones)

- . 4 pans de pita
- . 2 albergínies
- . 4 ous durs
- . 2 tomàquets
- . 1 ceba tendre
- . ½ cogombre
- . Llimona
- . Julivert trinxat

#### *Per al zhug:*

- . Fulles de cilantre i julivert
- . 1 gra d'all
- . 1 bitxo picant
- . Comi en pols
- . Oli d'oliva verge
- . Sucre i sal

#### *Per a la salsa de tahina:*

- . Pasta de tahina o sèsam
- . Suc de llimona
- . Oli d'oliva verge
- . Sal i pebre

### ELABORACIÓ

1. Rentar i tallar les albergínies a rodelles. Fregir-les amb un fil d'oli fins que estiguin daurades. Reservar al damunt d'un paper absorbent per tal d'extreure l'excés d'oli.
2. Peleu i renteu la resta de verdura i trinxar. Amanir amb sal i suc de llimona.
3. Pelar i tallar els ous a quarts o rodelles.
4. Mulleu una mica el pa de pita i torrar lleugerament a la planxa.
5. Obrir-lo per un costat i afegir salsa de tahina, disposar les albergínies, els ous i la verdura trinxada a dins. Amanir entre capa i capa amb les dues salses.

#### *Per a la salsa de tahina:*

6. Barrejar els ingredients i alleugerir amb una mica d'aigua si es vol mes líquida.

#### *Per al Zhug:*

7. Triturar els ingredients o posar en un morter fins fer una pasta.

### OBSERVACIONS

- Es pot afegir Amba, un chutney de mango especiat (es pot adquirir en comerços).

### NOTES:

---

---

---

---