



Imambayildi

İmambayıldı



6 aubergines
4 oignons moyens
2 grosses tomates
12 gousses d'ail
1 tasse de thé + 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
2 sucre en morceaux
1,5 tasses d'eau

- # Épluchez les aubergines et laissez attendre dans l'eau salée.
- # Coupez les oignons finement en demi-ronde et les tomates en petit morceau.
- # Retirez les aubergines de l'eau salée, rincez et séchez.
- # Mettez dans une casserole peu profonde sans couper.
- # Rajoutez dessus, de l'oignon coupé mélangé avec du sel, des gousses d'ail, des tomates, de l'huile d'olive, du sel, du sucre et enfin de l'eau chaude.
- # Laissez cuire jusqu'au ramollissement des aubergine.
- # Séparez les aubergines molle à l'aide d'une fourchette, rajoutez dedans, le mélange d'oignon.
- # Laissez cuire les aubergines pleines pendant 10 minutes puis retirez du four. Retirez du four.
- # Servez froid ou tiède.

N-B: Imambayildi a des différentes façons de cuisson. Celle-ci est la plus saine.