



L'imam Svenuto İmambayıldı



6 melanzane opportune
4 cipolle secche medie
2 pomodori grossi
12 spicchi d'aglio
1 bicchierino più 1 cucchiaio olio d'oliva
2 zuccheri a quadrati
1,5 bicchiere d'acque

- # Si sbucano le melanzane e si fanno aspettare per mezz'ora nell'acqua salata.
- # Le cipolle si tagliano finemente in rotonde, anche gli agli, i pomodori si tagliano come dadi.
- # Le melanzane si tolgono dall'acqua salata, si lavano, e si asciugano.
- # E s'inseriscono in una ciotola senza tagliarsi.
- # Sopra si aggiungono gli agli , 4 cipolle, 2 pomodori, olio d'oliva , sale e zucchero e l'acqua calda.
- # Si cuociono finché le melanzane si ammorbidiscono.
- # Le melanzane si tolgono e poi dal mezzo si aprono con una forchetta e dentro si riempiscono quella miscela cucinata con le melanzane.
- # Le melanzane si cucinano così per 10 minuti , poi si prende dal fuoco.
- # Si serviranno freddo o fresco.

Nota: Ci sono diversi modi di cucinamento di L'imam svenuto però questo è il modo più sana.