



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Баклажаны Фаршированные Луком (Имамбаилды)

İmambayıldı



6 баклажанов
4 средних репч.лука
2 крупных помидора
12 долек чеснока
Пол стакана + 1стол.ложка оливк.масла
2 кубика сахара
1,5 стакана воды

- # Баклажаны очистить от кожицы(полосками),положить на 30минут в солёную воду.
- # Лук порезать тонкими полукольцами,чеснок-кольцами,помидоры-кубиками.
- # Баклажаны достать из солёной воды,помыть,протереть бумажн.полотенцем.
- # Положить в широкую кастрюлю.
- # Добавить мятый с солью лук,чеснок,помидоры,оливк.масло, соль,сахар и горячую воду.
- # Тушить пока баклажаны не станут мягкими.
- # В серединке баклажанов с помощью вилки сделать ямку и начинить луком с помидорами.
- # Фаршированные баклажаны готовить 10минут,снять с огня.
- # Подавать тёплым или холодным.

Есть несколько вариантов приготовления этого блюда,данный рецепт самый полезный для здоровья.