



Баклажаны Фаршированные Луком (Имамбайлды) 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.