İMAMBAYILDI



6 Adet düzgün patlıcan
4 Adet orta büyüklükte kuru soğan
2 İri domates
12 Diş sarımsak
1 Çay bardağı + 1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 Adet kesme şeker
1,5 Su bardağı su

Patlıcanlar çubuk çubuk soyulur, yarım saat tuzlu suda bekletilir.
Soğan yarım halka şeklinde ince ince doğranır, sarımsak halka şeklinde doğranır, domates de tavla zarı şeklinde doğranır.
Patlıcanlar tuzlu sudan alınır, yıkanır, kurutulur.
Yayvan bir tencereye hiç bir kesme işlemi yapmadan konur.
Üzerine doğranmış ve hafif tuzla ovulmuş soğan, sarımsak, domates, zeytinyağı, tuz şeker ve en son sıcak su konur.
Patlıcanlar yumuşayana kadar pişirilir.
Yumuşamış patlıcanlar çatalla ortadan yarılır, içine patlıcanların üzerinde pişen soğan, sarımsaklı harç yerleştirilir.
10 dakika kadar patlıcanlar içi dolu olarak pişirilir, ocaktan alınır.
Ilık ya da soğuk olarak servis yapılır.

Not: İmambayıldı pişirmenin bir kaç yöntemi vardır. Bu yöntem en sağlıklı olanıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 243 | Adı: İmambayıldı | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 12:36