İMAM BAYILDI

Vedat Başaran

4 adet kemer patlıcan
3 adet kuru soğan
5 diş sarmısak
3 adet çarliston biber
2 adet domates
1 adet dolmalık biber
½ demet maydanoz
¼ su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı çiçek yağı
Tuz
½ tatlı kaşığı toz karabiber
1 tatlı kaşığı toz şeker

Üç patlıcanı iki veya üç eşit parçaya bölüp alacalı bir şekilde soyun. İç kısımlarının üçte ikisini oyup, boşaltın ve iyice tuzlayın. Kalan patlıcanı alacalı bir şekilde soyup, düzgün kenarından uzunlamasına keserek bir yarık oluşturun. Tuzlayıp diğerlerinin yayına koyun. Soğanları piyaz doğrayın. Çarliston biberlerin çekirdek yataklarını temizleyin ve küçük küçük kesin. 5 diş sarmısağı ince ince kıyın. Domateslerin kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın.
Çeyrek bardak zeytinyağını tavaya döküp, ısıtın ve sarmısakları hafifçe tavlayın. Soğanları ilave edip, suyunu salıp renkleri dönünceye kadar pişirin. Biberleri katarak 3 - 4 dakika daha kısık ateşte karıştırarak pişirmeye devam edin. Doğradığınız domatesleri ilave edip, 3 dakika daha pişirin. 2 tatlı kaşığı tuz, ½ tatlı kaşığı karabiber ekip karıştırın. ½ bardak sıcak su koyup 7-8 dakika daha pişmesini bekleyin.
Dolmalık biberleri uzunlamasına şeritler halinde kesip, verevine küçük parçalara ayırın. Domateslerin kenarlarını kesip, şeritler halinde doğrayın. Patlıcanları, akan suyun altında iyice yıkayın. Derin bir tavaya, 1 bardak çiçek yağı koyup kızdırın.
Patlıcanları iyice kurulayıp kızartın ve emici mutfak kağıdı ile fazla yağlarını alın. Maydanozu kıyıp, hazırladığınız karışıma ilave edip karıştırın. Patlıcanların içini hazırladığınız harçla doldurun. Isıya dayanıklı kaba yerleştirip, üzerlerine biber ve domates parçalarını koyun. Kalan karışıma yarım bardak su ilave edin. Karıştırıp kaba dökün. 1 tatlı kaşığı tuz, bir tatlı kaşığı toz şeker katın. Islatılmış yağlı kağıt ile üstünü örtüp, önceden 150 C derecede ısıtılmış fırının orta rafında, 40 dakika pişirin. Yağlı kağıdı alıp, 5 - 6 dakika daha pişirip soğumaya bırakın.

Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 16.04.2021

© lezzetler.com tarif no:116339 • adı:İmam Bayıldı • gönderen:lezzet yolu • indirme tarihi:11.05.2024 - 06:56