NAR EKŞİLİ İMAMBAYILDI

Eyüp Sevinç

4 patlıcan
6 adet kuru soğan
2 adet domates
100 gr. sızma zeytinyağı
2 yemek kaşığı toz şeker
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı nar ekşisi
1 adet sarı biber
1 adet kırmızıbiber
2 dal taze kekik
2 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı beyaz biber

Patlıcanlarımızı alacalı soyup istediğimiz küçüklükte kesip dolduracağımız yerinin kesiğini de bıçakla yapıp yağda kızartıyoruz. Diğer yanda söğüşlük doğradığımız soğanımızı orta ateşte pişirmeye başlıyoruz. Soğanımız hafif terleyip öldüğünde dilim dilim doğradığımız sarımsağımızı, salçamızı, nar ekşimizi ve rendelediğimiz domatesimizi ekliyoruz. Soğanlarımız tam pişip suyunu çektikten sonra tuzunu, şekerini, biberini ekleyip tadını kontrol ediyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. İçleri doldurulacak şekilde patlıcanlarımızı açıp soğanımızla dolduruyoruz. İmambayıldılarımızın üzerine sarı kırmızı biberlerimizi de dekor olacak şekilde doğrayıp fırına 160 dereceye verip renk almasını sağlıyoruz. İmambayıldılarımızı fırından alıp soğutuyoruz. Üzerlerine taze kekik dallarıyla süslüyoruz. Tatlı kaşığıyla sızma zeytinyağını üzerinde gezdirip aromasını artırıp servis ediyoruz.

Not: Hazırladığımız imambayıldı tabağımızı servis etmeden önce tabağın kenarlarını nar ekşisi ile süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:53328 • adı:Nar ekşili imambayıldı • gönderen:siyami • indirme tarihi:07.05.2024 - 10:31