PATLICAN İMAMBAYILDI

Her biri 250 gr gelen 4 patlıcan
1 su bardağı zeytinyağı
5 baş orta irilikte soğan
3 iri domates
10 diş sarımsak
1 demet maydanoz
2,5 bardak su
Tuz

Soğanlar yarım ay biçiminde ince ince doğranır. Sonra yayvan bir kâsede ovalanarak öldürülür. Üzerlerine, kabuklan soyulup çekirdekleri çıkarılarak küçük küçük doğranmış domatesler konur. Maydanoz temizlenip yıkandıktan sonra ince ince doğranır ve kâsedekilerin üzerine serpilir. Kıyılmış sarımsaklar katılarak ve yeteri kadar tuz serpilerek iyice karıştırılır. Diğer tarafta patlıcanlar alaca denilen biçimde, yani kabuğu uzunlamasına, bir parmak kalınlığında aralıklarla soyulur. Uçları birbirlerinden ayrılmadan uzunlamasına kesilerek gövdeleri dörde bölünür. Bu yarıklardan yararlanılarak porselen kâsedeki harç içlerine doldurulur ve yayvan bir tencereye yanyana dizilir. Kaba, bir bardak su ve yeteri kadar tuz döktükten sonra patlıcanların üzerine ters olarak geniş bir tabak oturtulur ve tencerenin kapağı örtülerek kuvvetli ateşte pişmeye bırakılır. Yarım saat sonra ocağın altı kısılır. Patlıcanlar, sularını çekip iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar yani 1-1,5 saat kadar pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilip içindekiler soğuyuncaya kadar bekletilir. Patlıcanlar iyice soğuyunca servis tabağına alınır ve sofraya götürüp servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10569 • adı:Patlıcan İmambayıldı • gönderen:Gönül Hırsızı • indirme tarihi:05.05.2024 - 16:03