İMAM BAYILDI

Gerekli Malzemeler:
Patlıcan (4 adet orta boy, 800 gram)
Sıvıyağ (3 su bardağı, patlıcanları kızartmak için)
Zeytinyağı (1 çay bardağı, soğanları kavurmak için)
Soğan (4 adet orta boy)
Çarliston biber (2 adet)
Domates (2 adet orta boy)
Domates salçası (1 yemek kaşığı)
Sarımsak (4 diş)
Maydanoz (4 dal)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Karabiber (1 tatlı kaşığı)
Toz Şeker (1 tatlı kaşığı)
Sıcak su (2 su bardağı)
Kiraz domates (10 adet, süslemek için, tercihe göre)

4 adet orta boy soğanı piyaz biçiminde doğrayın. Yanmamasına dikkat ederek ısıttığınız 1 çay bardağı zeytinyağının içine doğradığınız soğanları atın ve pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar kavrulurken 4 diş sarımsağı doğrayarak tencerenize atın. Kavrulan soğanların üzerine doğradığınız 2 adet çarliston biberi ve 2 adet orta boy domatesi ekleyin, ince doğradığınız 4 dal maydanozu da tencerenize ekleyerek kavurma işlemine devam edin. Üzerine 1 yemek kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı karabiber ilave edin. 2 su bardağı sıcak suyu da ekleyip tüm karışımı yaklaşık 5 dakika kaynamaya bırakın.
Kaynama işlemi sürerken 4 adet orta boy patlıcanı 3-4 eşit parçaya bölerek, siyah beyaz şeritler halinde soyun. Patlıcanların içlerini düzgün bir biçimde çıkartın. Bir tava içine 3 su bardağı sıvı yağ koyup, yüksek ateşte iyice kızdırın. Yağ kızdıktan sonra patlıcanların sık sık altını ve üstünü çevirerek, patlıcanlar altın sarısı bir renk alana kadar kızartın.
Kızarmış patlıcanları bir peçetenin ya da kağıt havlunun üzerine alarak fazla yağın peçete tarafından emilmesini sağlayın. Kızarttığınız ve fazla yağlarını aldığınız patlıcanları tepsinizin içine ağızları yukarı gelecek şekilde düzgünce dizin.
Diğer tarafta hazırladığınız iç malzemeyi patlıcanların içine birer yemek kaşığı miktarında doldurun. Doldurma işleminiz bittikten sonra kalan sosu tepsinin yan tarafından dibine gelecek şekilde dökün. Patlıcanların üzerine birer adet kiraz domates yerleştirin. Üzerlerine 1 tatlı kaşığı toz şeker serpin ve tepsinizi önceden ısıtılmış fırına koyun. Fırında 170 derece ısıda 10 dakika süre ile pişirin. Pişirme işleminden sonra yemeğinizi soğumaya bırakın ve soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:47002 • adı:İmam Bayıldı • gönderen:felamur • indirme tarihi:01.06.2024 - 10:03