ZEYTİNYAĞLI KÖZLENMİŞ İMAM BAYILDI

3 adet patlıcan
2 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
2 adet yeşil biber
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 adet domates
1'er çay kaşığı tuz, şeker
Az su
1 çay bardağı ayçicek yağı

Patlıcanları diş kabukları yumuşayıp kolay soyulabilecek hale gelinceye kadar közlüyoruz. kabuklarını soyuyoruz. Enine ortadan ikiye bölüp fırın kabına alıyoruzç Bıçak yardımı ile genişletip içerisine soğanlı harcı dolduruyoruz. İkinci aşamada soğanları piyaz olarak doğruyoruz. Tencereye çiçek yağı koyup soğan sarımsağı kavuruyoruz. Üzerine çekirdekleri alınmış ortadan ikiye bölünmüş yeşil biberleri ilave edip su koyuyoruz. Tuzu ve şekeri de ilave edip kapağını kapatıp pişiriyoruz. Tel süzgecin içine alıp süzüyoruz. yalnız süzgeçin altına bir kap koyuyoruz. Süzülen sosu daha sonra kullanıyoruz. Üzerine ince doğranmış maydanoz koyup karıştırıyoruz. Diğer tarafta patlıcanların içine biraz tuz ve şeker serpiyoruz. Harcımızı patlıcanların içine dolduruyoruz. Bunların üzerine domates dilimi, yeşil biber istenilirse sarı veya kırmızı biber koyuyoruz. Daha sonra önceden ayırdığımız sosu patlıcanların üzerine döküyoruz. 170 derecelik fırında domates ve biberler kızarmaya başlayınca fırından alıyoruz. Soğumaya bırakıyoruz. Servis tabağına alıp üzerine sosundan iave ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:70177 • adı:Zeytinyağlı Közlenmiş İmam Bayıldı • gönderen:bol kepçe • indirme tarihi:23.04.2024 - 21:53