

İmam Bayıldı

Toplam 98 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 73 dk

4 kişilik

Orta

~200 kcal

Açılış 5/10

Zeytinyağlı Türk mutfağının en sevilen yemeklerinden, soğuk servis edilir.

Malzemeler

- 4 adet Patlıcan
- 3 adet Soğan
- 3 adet Domates
- 4 diş Sarımsak
- 1 su bardağı Zeytinyağı
- Tuz
- Şeker
- Maydanoz

Yapılışı

- Patlıcanları tuzlu suda 20 dakika bekletin.
- Soğanları zeytinyağında 8-10 dakika kavurup sarımsak ve domatesi ekleyin.
- Patlıcanları kurulaştırarak 200°C fırında 20 dakika ön yumuşatma yapın.
- Fırından çıkan patlıcanları fırın tepsisine alıp içiyle doldurun.
- Üzerlerine az şeker serpip maydanoz hazırladığınız kenarda bekletin.
- 180°C fırında 35-40 dakika pişirip ılıtılıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları fırın tepsisine alırken soğanları içine daha rahat yerleştirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında üstüne maydanoz serpip zeytinyağlı tabağında sıcak olarak birlikte sunun.