

Zeytinyağlı Imam Bayıldı

Toplam 70 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Orta

~230 kcal

Açılış 5/10

Zeytinyağlı patlıcan soğan, domates ve sarımsakla doldurulduğu serin Türk klasiği.

Malzemeler

- 4 adet Patlıcan
- 3 adet Soğan
- 3 adet Domates
- 6 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı

Yapılışı

- Patlıcanları 10 dakika kızartın.
- Soğan, domates ve sarımsağı 15 dakika pişirin.
- Patlıcanları harçla doldurup tencereye dizin.
- Kısık ateşte 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Soğan yumuşayana kadar pişirin; iç harç patlıcanların dokuda olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında servis edin.