

Firinda Imam Bayildi

Malzemeler

7-8 adet kucuk boy patlican

4-5 adet orta boy sogan

3 adet kup seklinde dogranmis domates (kabuklari soyulmus)

8-9 dis sarimsak

7-8 adet sivri biber

1 tatli kasigi toz seker

2 cay kasigi tuz

Zeytinyagi

Yapilisi

Patlicanlari saplarini kesmeden alacali soyun. Saplarin sadece kenarlarini alin.

Ortalarindan boylamasina bir cizik atin ve tuzlu suda en az 15 dakika bekletin. Daha sonra derin bir tavaya 3-4 yemek kasigi zeytinyagi dokup kizdirin ve kuruladiginiz patlicanlari dondurerek kizartin. Patlicanlar yumusadiktan sonra kagit havlu uzerine alin.

Diger taraftan soganlari ay seklinde dograyin. 2 kasik zeytinyaginda yumusayincaya kadar soteleyin. Soganlar sotelenirken ortadan ikiye bolunmus sarimsaklari da ekleyin. Toz seker, tuz ve domatesleri de ekleyip bir kac dakika pisirip ocagi kapatın. Patlicanlari bir firin kabina alin. Cizik attiginiz yerden nazikce ortasini acip soganli ici paylastirin. Soganli karisimin suyunu da firin kabina dokun. Patlicanlari uzerine sivri biberleri koyup zeytinyagi gezdirin. Firin kabini alüminyum folyo ile kaplayip once 30 dakika, folyoyu alip 15 dakika daha pisirin. Patlicanlar iyice yumusadiktan ve uzerleri kizardiktan sonra firindan cikartin. Soguduktan sonra servis tabagina alin ve uzerine kiyilmis maydanoz serpistirin.