# Imam Bayldi

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2299 razy.

znakomity przepis z kuchni tureckiej, ktora uwazam za bardzo zdrowa i smaczna.

Ale najpierw mala legenda o tym przepisie. Pewnego dnia imam dostal na obiat ta potrawe, ktora mu tak smakowala, ze nie mogl sie oderwac od jedzenia az zemdlal.

4 sredniej wielkosci oberzyny

1 1/2 sklanki oleju

4 cebuli

5 zabkow czosnku

2 lyzki posiekanej swiezej pietruszki

Sol

1 lyzeczka mocnej papryki w proszku

1 pomidor

4 peperoni (bardzo ostra zielona papryka) ale mozna i bez niej.

Oberzyny wymyc i obciac zielona koncowke. Paskami wzdluz obrac ze skorki ma to wygladac jak zebra (mozna sie obejsc i bez tego, ale wtedy trzeba widelcem pokluc cala oberzyne. Z tam ze w paski wyglada ladniej, a jak wiadomo - oczy jedza razem z nami) Z jednej strony zrobic glebokie naciecie, ale nie nawylot. Nozem, albo widelcem troche pokluc w miejscach obrannych. Potrzebne to dlatego azeby oberzyna nasiakla olejem i mieso wtedy bedzie lepiej trawne.

W patelni nagrac 1 szklanke oleju i obsmazyc oberzyny ze wszystkish stron w ciagu 2 min. Cebule obrac przekroic wpol i pokrajac w bardzo cienkie poltalarki. Czosnek tez obrac i pokrajac w paski. Pozostaly olej nagrzac na patelni i poddusic cebule i czosnek. Dodac pietruszke, sol i papryke w proszku. Nagrac piekarnik do temp. 180 st.C. Oberzyny ulozyc w naoliwionej patelni, albo innym naczyniu. Trzeba uwazac azeby szlic znajdowal sie u gory. Palcami mocno poglebic te szlicy uwazajac azeby uszkodzic scianek albo dna. W te wglebienia umiescic mieszanlke cebulowa.

Pomidory umyc i pokrajac w plastry, peperoni przekroic wzdluz. Na kazda oberzyne polozyc po 2 polowki peperoni i po 1-2 plastra pomidorow. W naczynie dodac pol szklanki wody i troche soli.

Postawic do piekarnika na 20 min.

Zaczekac jak ostynie i smakowac, smakowac, smakowac.

Smacznego

From: Eugeniusz <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>

Wedlug Ireny Gumowskiej podaje wszystkie polskie nazwy oberżyny: Gruszka milosna, oberzynka, jajko krzewiste, baklazan (Solanum mellongena).

From: Eugeniusz <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>