
Imam Bayldi

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2114 razy.

znakomity przepis z kuchni tureckiej, która uważam za bardzo zdrowa i smaczna.

Ale najpierw mała legenda o tym przepisie. Pewnego dnia imam dostał na obiad tę potrawę, która mu tak smakowała, że nie mógł się oderwać od jedzenia aż zemdlął.

4 średniej wielkości oberżyny

1 1/2 szklanki oleju

4 cebuli

5 ząbków czosnku

2 łyżki posiekanej świeżej pietruszki

Sól

1 łyżeczka ostrej papryki w proszku

1 pomidor

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

Oberżyny umyć i obciąć zieloną końcówkę. Paskami wzdłuż obrac ze skórki ma to wyglądać jak zebra (można się obejść i bez tego, ale wtedy trzeba widelcem pokłuć całą oberżynę. Z tam że w paski wygląda ładniej, a jak wiadomo - oczy jedzą razem z nami) Z jednej strony zrobić głębokie naciecie, ale nie nawyloc. Nożem, albo widelcem trochę pokłuć w miejscach obranych. Potrzebne to dlatego żeby oberżyna nasiąkała olejem i mięso wtedy będzie lepiej trawne.

W patelni nagrzać 1 szklankę oleju i obsmażyć oberżyny ze wszystkich stron w ciągu 2 min. Cebule obrac przekroić w pół i pokrajać w bardzo cienkie plasterki. Czosnek też obrac i pokrajać w paski. Pozostały olej nagrzać na patelni i poddusić cebule i czosnek. Dodać pietruszkę, sól i paprykę w proszku. Nagrzać piekarnik do temp. 180 st.C. Oberżyny ułożyć w naoliwionej patelni, albo innym naczyniu. Trzeba uważać żeby szpic znajdował się u góry. Palcami mocno pogłębić te szpice uważając żeby uszkodzić ścianki albo dna. W te wgłębienia umieścić mieszankę cebulową.

Pomidory umyć i pokrajać w plasterki, peperoni przekroić wzdłuż. Na każdą oberżynę położyć po 2 połowki peperoni i po 1-2 plasterki pomidorów. W naczyniu dodać pół szklanki wody i trochę soli.

Postawić do piekarnika na 20 min.

Zaczekać jak ostygnie i smakować, smakować, smakować.

Smacznego

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

Według Ireny Gumowskiej podaje wszystkie polskie nazwy oberżyny: Gruszka miłosa, oberżynka, jajko krzewiste, bakłazan (*Solanum melongena*).

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