



Turkse imam bayildi, gevulde aubergine met tomaat en ui

Een klassieke Turkse schotel van zachte aubergine gevuld met een zoete vulling van ui, tomaat en knoflook, langzaam gestoofd in olijfolie. Lauw of koud een genot.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	55'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 4 kleine aubergines
- 3 uien
- 4 tomaten
- 5 teentjes knoflook
- 1 bosje peterselie
- 1 theelepel suiker

6 eetlepel olijfolie
200 ml water
1 citroen
Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aubergines in banen zodat er strepen schil overblijven en snijd ze overlangs half open.
- 2.** Leg de aubergines kort in gezouten water en dep ze droog.
- 3.** Bak de aubergines rondom zacht in de helft van de olijfolie en leg ze in een braadslede.
- 4.** Snijd de uien in halve ringen en de tomaten in blokjes en stoof die met de knoflook in de rest van de olie zacht.
- 5.** Breng de vulling op smaak met suiker, zout, peper en gehakte peterselie.
- 6.** Vul de aubergines royaal met het uimengsel en giet het water met een scheut citroen erbij.
- 7.** Dek af en laat op laag vuur 40 minuten stoven tot de aubergines botermals zijn, serveer lauw.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)