



Täytetyt munakoisot - Imam bayildi

Aineet: 4 keskikokoista munakoisoa
1 1/2 dl oliiviöljyä
1 suuri sipuli hienonnettuna
2 paloiteltua tomaattia
1 dl hienonnettua persiljaa
1 tl suolaa
4 viipaloitua valkosipulinkynttä
1 1/2-2 dl vettä

Valmistus: Leikkaa munakoisot kahtia pituussuunnassa. Liuota paloja suolavedessä 15 minuuttia. Kuivaa hyvin.
Ruskista palat kuumassa öljyssä kunnes niiden
sisäpinta tulee kullaruskeaksi. Lado munakoisot laakeaan uunivuokaan.
Pehmennä sipulit jäljelle jääneessä öljyssä ja lisää mukaan paloitellut
tomaatit, persilja ja ohueksi viipaloidut valkosipulin kynnet.
Levitä kasvisseos munakoisopalojen päälle ja lisää vuokaan vettä. Hauduta uunissa 175 asteen lämmössä
45 minuutin ajan. Maistuu kylmänä tai kuumana. Tämä on kasvisversio, voit lisätä vaikkapa jauhelihaa.