

# IMAM BAYILDI

Ingredienti per 4 persone:

- 6 melanzane lunghe,
- 6 cipolle,
- 3 pomodori grandi,
- 8 spicchi di aglio,
- 1/2 cucchiaino di sale,
- 4 cucchiaini di zucchero,
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 mazzetto di prezzemolo.

Sbucciate e tagliate le cipolle.

Fatele rinvenire nell'olio insieme agli spicchi di aglio interi.

Aggiungete i pomodori sbucciati e tagliati in piccoli pezzi.

Praticate 4 fenditure lungo il dorso della melanzana.

Disponete le melanzane l'una vicino all'altra in un tegame di coccio e riempite le fenditure con la farcia di cipolle e pomodori saltati.

Cospargete di sale e di zucchero.

Versate due bicchieri d'acqua.

Coprite e lasciate cuocere su fuoco lento fino a quando diventeranno ben tenere.

Lasciatele raffreddare.

Disponete le melanzane in un piatto di servizio e spolveratele con prezzemolo tritato.