

Munakoisot ja tomaattia

Μελιτζάνες Ιμάμ μπαϊλντί

4 hiukan **Munakoisoa (suurehkoja)**
Vehnäjauhoja ja suolaa
Oliiviöljyä paistamiseen

2 **Punasipulia**
3 **Tomaattia**
2 **Valkosipulin kynttä**
½-1 dl **Oliiviöljyä**
1 tl **Suolaa**
1 tl **Sokeria**
Mustapippuria
½ dl **Persiljasilppua**

½ dl **Vettä**
(2 rkl **Sitruunamehua)**



Pese munakoisot. Poista kannat kuori ne raidallisiksi ja halkaise pituussuunnassa kahtia. Tee tomaattien päähän ristiviilto ja laita hetkeksi kiehuvaan veteen. Kuori ja paloittele tomaatit.

Kuori ja viipaloi punasipulit pituussuunnassa pitkiksi suikaleiksi.

Silppua persilja ja pilko valkosipulit

Ripottele munakoisojen leikatuille pinnoille hiukan suolaa ja taputtele pintaan vehnäjauhoja.

Paista munakoisoja kuumassa öljyssä ensin leikkaamaton puoli alaspäin ja sitten toinen puoli. Nosta syrjään.

Lisää pannulle oliiviöljyä ja kuumenna. Lisää öljyyn sipulit, tomaatit, valkosipulit ja mausteet. Anna porista keskilämmöllä n. 10 minuuttia.

Voitele uuninkestävä kannellinen vuoka ja laita siihen paistetut munakoisot.

Lusikoi pinnalle tomaattitäyte.

Lisää viereen vettä ja halutessasi sitruunamehua.

Laita kansi päälle (tai foliota) ja paista 180° C uunissa vajaa tunti.

* * * *

Voit valmistaa ruuan myös liedellä padassa. Tee silloin ensin tomaattitäyte ja paista munakoisot vasta sitten. Laita täyte munakoisojen päälle ja nestettä viereen. Haudutusaika on n. 45 min.