

Imam bairdi - hodža je pao



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** patlidžana
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen** belog luka
- **1 kašica** iseckanog peršuna
- **1-2** zrela paradajza
- **1 prstohvat** secera
- **1 prstohvat** cimeta
- **1/2** sveže paprike
- **2 kašike** gustog soka od paradajza
- **5 kašika** maslinovog ulja
- **1/4 kašice** bibera
- **1/2 kašice** soli

I još:

- **4 kašike** izrendanog sira fete ili žutog sira

Priprema

Navedene mere su za 1 patlidžan od 300 g, za jednu, eventualno dve osobe. Bez sira bice savršeno posno jelo. Priprema: Oprati patlidžane pa ih preseći na pola po dužini. Kašikom izdubiti sredinu i sacuvati je, a patlidžan posoliti iznutra i ostaviti neko vreme. Kolicina soli nije ušla meu sastojke. Povrce ocistiti i oprati. Oljuštiti

paradajz i iseci ga na kockice. Iseckati beli i crni luk. Iseckati papriku na kockice. Iseckati izvaenu sredinu iz patlidžana na kockice. Iseckati peršun.

U tiganju na tihoj vatri propržiti sitno seckan crni luk sa 2 kašike maslinovog ulja. Kada je luk blago požuteo i omekšao, dodati svo ostalo iseckano povrce. Dodati prstohvat šecera i cimeta, pobiberiti, dodati 2 kašike gustog soka od paradajza i dinstati na tihoj vatri dvadesetak minuta, povremeno mešajući. Na kraju posoliti i proveriti da li je dovoljno slano. Uključiti rernu da se greje na 200°C. Namazati vatrostalnu posudu uljem.

Isprati polovine patlidžana pod mlazom hladne vode da bi izašla gorcina, pa ih posušiti ubrusom. Poreati polovine patlidžana jednu do druge, presečenom stranom na gore. Smesom iz tiganja napuniti patlidžane i preliti svaku polovinu kašikom maslinovog ulja. Na dno posude sipati 2 kašike vode.

Staviti posudu u zagrejanu rernu u kojoj će se jelo krckati narednih 40 minuta, ili dok sva tecnost ne bude isparila, a povrce se fino zapeklo. Isključiti rernu, izvaditi posudu i preko patlidžana staviti izrendan sir, pa vratiti u rernu na 5 minuta. Odmah servirati.

Savet

"Imam bayildi" je jedno od preukusnih jela s povrem iz turske kuhinje, iako recept seže još dalje u istoriju, sve do Vizantije u kojoj je patlidžan bio vrlo cenjena i upotrebljiva namirnica. Predanje kaže da je u porobljenom Konstantinopolju (kasnije Istanbulu) tokom meseca ramazana, kada muslimani ne jedu preko dana, u nekoj grkoj kui pripremano ovo jelo od patlidžana. Miris je bio tako prijatan da ga je imam osetio na minaretu, pa je iscrpljen od gladi, a omamljen mirisom ukusne hrane, pao s minareta. Otuda naziv "hodža je pao" :) Jelo je sasvim jednostavno za pripremu, a može se jesti i toplo i hladno, kao predjelo ili kao glavno jelo. U nekim receptima se patlidžan prži na ulju pre stavljanja u rernu, ali u ovom ne, što je odlino, jer je upotreba ulja minimalna.