

Dit gerecht heet letterlijk: de in zwijm vallende Imam. Op een dag zo gaat het verhaal, heeft dit gerecht een Imam zo goed gesmaakt, dat hij erbij omviel, zo machtig! In elk geval hoort Imam Bayildi tot de pronkstukken van de Turkse keuken.



Ingrediënten (voor 6 personen)

- 6 aubergines
- 3 grote fijngehakte uien
- 6 grote tomaten voor de vulling
- 3 tomaten in plakken
- 10 geperste teentjes knoflook
- zout naar smaak
- het sap van 1 citroen
- 2 theelepels suiker
- 2,5 dl olijfolie
- 2,5 dl bouillon
- versgemalen peper naar smaak
- peterselie

Bereiding.

Kies voor dit gerecht stevige langwerpige aubergines en kerf ze overlangs in zonder ze tot de uiteinden door te snijden. Buig de aubergines voorzichtig naar elkaar toe, zodat de snijvlakken zich beter openen. Strooi er een flinke laag zout in en laat dit 15 minuten trekken. Fruit intussen de uien in 1 eetlepel olijfolie en meng ze daarna in een kom door de gepelde en grof gesneden tomaten voor de vulling. Voeg de knoflook, peterselie, zout en peper toe en roer dit alles goed door elkaar. Spoel de aubergines onder de koude kraan af, dep ze droog en bak ze voorzichtig aan beide kanten enkele minuten in de opnieuw verhitte olijfolie zonder ze te beschadigen. Schik ze daarna in een vuurvaste schotel en vul de inkepingen met het tomatenmengsel. Dek dit af met plakken tomaat en begiet ze met de rest van de olijfolie en met voldoende bouillon om de schotel tot halverwege de aubergines te vullen. Doe er het citroensap bij en strooi er de suiker en nog wat zout over. Schuif de schotel in een op 175°C voorverwarmde oven en bak het gerecht ± 1 uur. Laat het gerecht daarna volledig afkoelen.

Men eet het altijd koud en het vormt een uitstekende hors d'oeuvre. Als je niet van zoveel olie

houdt, verminder de hoeveelheid dan. (Op dezelfde manier worden ingekerfde aubergines ook erg vaak met lams-gehakt gevuld en daarna met nog wat plakken tomaat en een scheut bouillon in de oven gaar gebakken. Daar eet men dan een slaatje en yoghurt bij.)

Het staat erg leuk om bij een dergelijk gerecht de steel aan de aubergine te laten zitten.