

Μελιτζάνες ιμάμ



Υλικά συνταγής

- 4-5 μελιτζάνες (μακρόστενες)
- 8 σκελίδες σκόρδο
- 2-3 μεγάλα κρεμμύδια
- 4 μεγάλες ώριμες ντομάτες
- 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 1 κουταλιά του γλυκού κοφτή ζάχαρη
- 1 ματσάκι μαϊντανό (ψιλοκομμένο)
- λάδι (για τηγάνισμα)
- αλάτι
- πιπέρι

Οδηγίες παρασκευής

1. Αφαιρούμε τα κοτσάνια από τις μελιτζάνες, τις καθαρίζουμε και κόβουμε την κάθε μια κατά μήκος, βγάζοντας λίγο από εσωτερικό τους.
2. Κατόπιν τις τηγανίζουμε σε καυτό λάδι και τις στραγγίζουμε σε απορροφητικό χαρτί.
3. Σοτάρουμε σ' ένα τηγάνι τα κρεμμύδια και όταν μαραθούν προσθέτουμε τις ντομάτες ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες, τη ζάχαρη, το αλατοπίπερο και αφήνουμε το μείγμα για 15 λεπτά να βράσει.
4. Σ' ένα ταψάκι τοποθετούμε τις μελιτζάνες και τις γεμίζουμε με τα κρεμμύδια.
5. Τις περιχύνουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο και τις ψήνουμε στο φούρνο στους 180 βαθμούς Κελσίου, μέχρι να ροδίσουν τα κρεμμύδια.
6. Όταν οι μελιτζάνες κρυσώσουν, τις σερβίρουμε.

Καλή επιτυχία!