

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ

ΥΛΙΚΑ

4-5 μελιτζάνες
1 πιπέρια ψιλοκομμένη
Μαϊντανό ,ρίγανη
κρεμμύδι αρκετό (750γρ.)
3 ντομάτες
αλατοπίπερο
1 κύβο
1 φύλλο δάφνης
2-3 σκόρδα

Εκτέλεση

Βράζετε τις μελιτζάνες μέχρι να μαλακώσουν.
Τις αφήνετε να στραγγίξουν και τις ανοίγετε σαν
βαρκούλες
Κόβετε τα κρεμμύδια σε φέτες τα τρίβετε με αλάτι
και μετά τα ξεπλένετε.
Τα αχνίζετε με λίγη ντομάτα και σκόρδο.
Προσθέτετε την πιπέρια το μισό κύβο , μαϊντανό ,
ρίγανη και την δάφνης.
Γεμίζετε τις μελιτζάνες τις βάζετε σε ένα ταψάκι
και ρίχνετε την υπόλοιπη ντομάτα μαζί με το άλλο
μισό κύβο (διαλυμένο)
Ψήνετε στον φούρνο μέχρι να γίνουν.