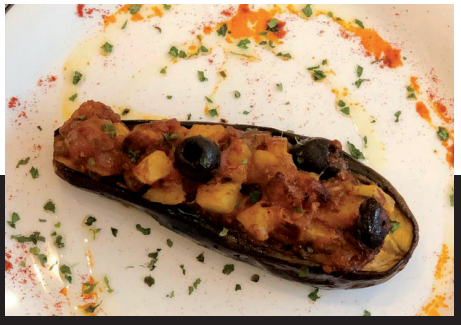
'Iman bayildi' alberjinia beteak



MARIA ESCOBEDO
MUSEO DEL ORGANO

Iman bayildi Turkiako sukaldaritzako klasiko bat da, baina Greziako toki askotan ere kontsumitzen da. Jatetxetik, sasoiko eta hurbileko produktuaren aldeko apustua egiten dugu; etengabe errezeta berriak bilatzen ditugu osasuna zaintzen saiatzeko, eta, aldi berean, zapore eta plater berriak eskaintzen ditugu. Horregatik, oraingo honetan, gure ahosabaiak Kretara eramango ditugu, Otomandar Inperioaren zati izan zen uhartera, XX. mendearen hasierara. Has gaitezen!

Osagaiak (4 lagunentzat)

- Lau alberjin txiki
- Bost tomate heldu
- Bi patata ertain
- Bi tipula ertain
- Hiru baratxuri ale
- Oliba beltz sorta bat
- Perrexila
- Piperbeltza
- Gatza
- Oliba-olio birjina

Prestaketa

1. Aurreko gauean, moztu alberjinak erditik luzetara, eta jarri ontzi batean urarekin (estali arte) eta gatz askorekin. Gainean pisua jarri, urpean gera daitezen. Alberjinak gozoago geratuko dira, eta larruazalaren gustu mingotsa orekatuko du.
2. Prestatu aurretik, xukatu berenjenak eta aurrez koipeztutako laberako erretiluan jarri. Oliba-olio birjinarekin, piperbeltzarekin eta gatzarekin ondu.
3. Zuritu eta moztu patatak gajotan. Beste erretilu batean, ondu. Alberjinak eta patatak labean sartu, 180 gradutan, 30 bat minutuz.
4. Labean, saltsa prestatu. Tipulak eta baratxuriak zuritu, moztu (zati handietan, gajotan) eta olio beroarekin daukagun lapiko batean jarriko ditugu. Tomateak birrinduko ditugu, eta baratxuria eta tipula frijituta daudenean (crudité puntu bat izan behar dute) gehitu. Gatzpipertu eta sukaldatu.
5. Olibak gehitu, perrexil freskoa txikitu eta gehituko dugu. Sua itzali eta saltsa jalkitzen utziko dugu.
6. Alberjinak eta patatak labetik atera eta patatak saltsari gehituko dizkiogu (nahiz eta jatorrizko errezetan ohikoa ez den). Ore sendoa lortu dugu eta alberjinak estaltzeko unea da. Zopa-koilara baten laguntzaz, asmatutako "saltsa" alberjinen gainean jarriko dugu, mendi bat izango balitz bezala. On egin!

MUSEO del ÓRGANO
RESTAURANTE VEGETARIANO
JATETXE BEGETARIANOA
Manuel Iradier 80, 01005, Vitoria-Gasteiz (Araba) - 945264048 - museodelorgano.com - @museodelorgano