

**Imam Bayildi (« L'imam s'évanouit », Turquie, [www.blogbio.canalblog.com](http://www.blogbio.canalblog.com))**

**Ingrédients :**

2 aubergines  
2 tomates  
2 oignons  
4 gousses d'ail  
 $\frac{1}{2}$  bouquet de persil  
cannelle, sel  
2 feuilles de laurier  
1 poignée de raisins secs  
une poignée de pignons  
huile d'olive

**Préparation :**

Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur et les évider à la petite cuiller.

Dans une sauteuse, préparer la farce : faire revenir à l'huile d'olive la chair des aubergines coupée en dés. Peler et hacher les tomates et les oignons et les ajouter. Ajouter ensuite l'ail écrasé, le persil haché, le laurier, la cannelle, le sel et les raisins secs.

Laisser cuire jusqu'à ce que le mélange devienne fondant (prévoir au moins 30 minutes). Garnir les aubergines évidées avec la farce et décorer de pignons. Enfourner 30 minutes à four chaud. Servir froid.