



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAMBAYILDI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

10 orta boy patlıcan
Yarım kg kıyma
1 soğan
1 yemek kasığı karışık salça
3-4 domates
6-7 yeşil biber
1 bağ maydanoz
2-3 yemek kasığı yemeklik yağ
1 çay kasığı karabiber
Tuz

İçin Hazırlanışı:

Kıymaya bir soğan doğranır. Üzerine 1 yemek kasığı karışık salça konur. Üzerine domatesler, yeşilbiberler, maydanozlar doğandıktan sonra 1 çay kasığı karabiber ve 2-3 kasık yemeklik yağ konur. İyice karıştırılır.

Patlıcanların hazırlanışı:

Patlıcanlar yıkandıktan sonra baş kısımlarındaki yeşil kabuk elle soyulur.

Yeniden yıkandıktan sonra ara ara soyulur. Her patlıcana iç yerleştirilmek amacıyla, orta kısmından bıçakla oval ve derin bir kapak açılır.

Açılan kapaktan içeriye, yukarıda hazırlanan içten doldurulur. Sonra kapagı kapatılır.

Bu şekilde hazırlanan patlıcanlar bir tepsiye dizilir. Üzerlerini kapatır kapatmaz sıcak su konur. Hafif tuz atılır. Bir tencere kapagı ile kapatılarak pisirilir.



Fotoğraf "senal" tarafından gönderildi. 03.12.2020