



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İMAM BAYILDI

Necip Usta

6 orta boy patlıcan

Tuz

6 orta boy soğan

3 diş sarımsak

3 büyük domates

1/2 çay fincanı zeytinyağı

1,5 çay fincanı su

1 bağ kıyılmış maydanoz

1 orta boy domates (parmak şeklinde 5 parçaya bölünmüş)

1 dolma biber (domates gibi kesilmiş)

1) Patlıcanların saplarını 3 santim bırakarak kesiniz. Öbür uçlarını da 3'er santim keserek ayırıp saplarındaki yeşil yapraklarını keserek temizleyiniz.

2) Patlıcanların iki tarafından 2'şer santim kabuk bırakarak beyaz olarak soyunuz. Tam ortalarından bir bıçak sokup karşılıklı 2'şer santim aşağıya ve 2'şer santim yukarıya yarınız.

3) Üzerlerine 2 çorba kaşığı tuz serpip karıştırınız ve 30 dakika bekletip yıkayınız, hafifçe sıkarak bir tabağa çıkarınız.

4) Soğan ve sarımsağı piyaz biçimi doğrayınız Domateslerin kabuğunu soyup ince doğrayınız.

5) Bir tencerede yağı kızdırıp patlıcanları ilâve edip sararınca kadar kızartınız ve pişireceğiniz tepsiye diziniz.

6) Yağı başka bir tencereye boşaltıp soğanları ve sarımsağı ilâve ediniz. Beyaz vaziyette 5 dakika kavurarak domatesleri ilâve ediniz.

7) Tuz ve suyunu koyup ağır ateşte 15 dakika pişiriniz. Bir süzgece boşaltıp suyunu saklayınız.

8) Süzgeçteki soğanların içine maydanozu karıştırınız. Patlıcanları yarık tarafından kaşığın tersiyle açarak soğanları doldurunuz.

9) Üzerine 1 dilim domates, 1 dilim biber ve sakladığınız suyu ilâve ediniz ve ağır ateşte üstü kapalı olarak 30 dakika pişirip, soğuk olarak servis yapınız.