



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAM BAYILDI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

5 adet patlıcan
5 adet domates
3 adet kuru soğan
2 baş kuru sarımsak
5 adet yeşilbiber
1 yemek kaş. domates salçası
100 gr. çam fıstığı
1 kg. ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Soğan,domates,yeşilbiber ince ince doğranır.Az miktar yağda sırasıyla çam fıstığı,soğan,domates,biber,sarımsak eklenerek kavrulur ve salça ilave edilir (sos hazırdır).Patlıcanlar boydan hafifçe bıçakla yarılr.Daha sonra yağa konarak iyice soldurulur.Kızaran patlıcanlar yağdan alınıp fırın tepsisine dizilerek içleri genişletilir.Hazırlanan sos patlıcanların içine doldurulur.Patlıcanların üzerine ince kıyılmış birer parça domates ve biber süs olarak konur.Fırında hafifçe ısıtılıp servis yapılır.

Fuar Seç Restaurant

