



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAMBAYILDI

Tunalı Çiçek Lokantası Kavaklıdere

3 adet patlıcan
2 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
2 adet yeşilbiber
2 adet domates
1 çay bardağı su
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Patlıcanları kızartmak için:
1 su bardağı sıvı yağ
Tuz
Toz Şeker
Süslemek için:
Limon
maydanoz

Patlıcanlar alacalı biçimde soyulur. Yayvan bir tavada 1 su bardağı sıvı yağ ile kızartılır. Kızartılan patlıcanlar soğumaları için geniş bir kaba alınır. Patlıcanların karın kısmı bıçak yardımı ile kesilir ve kaşıkla genişletilerek açılır. 1 adet ince doğranmış soğan, tuz ve karabiber ile yoğrulur. Yoğrulduktan sonra patlıcanların içerisine doldurulur. Daha sonra, kalan diğer kuru soğan piyaz şeklinde, 4 diş sarımsak ise küçük küçük doğranır. Derince bir tencereye zeytinyağı, soğan ve sarımsak eklenerek kavrulmaya bırakılır. Üzerine çekirdekleri alınmış ve ince ince doğranmış biberler de eklenerek biraz daha kavrulur. Daha sonra üzerine kabukları soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış 1 adet domates, tuz ve biraz şeker eklenerek pişmeye bırakılır. Piştikten sonra bir süzgeç yardımı ile süzülür. Süzerken süzgecin altına bir kap konulur. Patlıcanlar fırın tepsisine dizilir. Patlıcanların içerisine tuz ve biraz şeker serpilir. Daha sonra içleri hazırlanan malzeme ile doldurulur. Malzemeden süzülen suya bir miktar ince doğranmış maydanoz eklenir ve patlıcanların üzerine kaşık yardımı ile dökülür. 170° fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra kalan 1 adet domates ve biber dilimlenir ve patlıcanların üzerine konur. İsteğe göre limon ve maydanozla süslenerek servis yapılır.