



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICAN İMAMBAYILDI

6 adet patlıcan  
3 adet soğan  
3 adet domates  
1 kahve kaşığı şeker  
1 bardak zeytinyağı  
1 demet maydanoz  
1 baş sarımsak  
Tuz  
1/2 limon

1 Patlıcanları alacalı soyunuz.  
2 Ortalarını hafifçe oyunuz.  
3 Zeytinyağında hafifçe kızartınız.  
4 Kalan yağa soğanları doğrayıp hafifçe öldürünüz.  
5 Sonra kabukları soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesi, soyulmuş sarımsağı koyup biraz öldürünüz.  
6 Hazırladığınız bu harcı patlıcanların oyuk kısmına doldurup üzerine domates dilimi kapatınız.  
7 Suyunu da üstüne döküp şekeri, tuzu ve 1/2 limon suyunu sıkıp orta hararetili ateşte pişiriniz.  
8 Ateşten alınca üzerlerine maydanoz doğrayınız.  
9 Servis tabağına koyup servis yapınız.

Not: Soğanı ince yarım halkalara doğrayıp bütün malzemelerde soğan karıştırıp patlıcanlar doldurulur. Yağı ve suyu da konup pişirilir. Lezzet ve besleyici değer bakımından farklı değildir. Midesi rahatsız olanlar çiğden yapmayı tercih etmelidirler.