



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAM BAYILDI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1 kilo küçük ince patlıcan
5-6 soğan
5-6 yeşil biber
4-5 iri domates
2 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Patlıcanları, alacalı soyun. 1 saat tuzlu suda bekletin. İç malzemesi için, soğanları zeytinyağına atıp üzerine bir tatlı kaşığı toz şeker atın, yakmadan sarartın. kabuğu soyulmuş küp doğranmış domatesleri, biberleri ve sarımsakları ilave edin. Üzerine tuz karabiber ve 1 tatlı kaşığı toz şekerini ilave edin. Bütün malzemeyi 4-5 dakika pişirin. Patlıcanların ortasından kesin bıçakla azıcık içinden alıncı içini harcı koyabilesiniz. Karniyarık tenceresi dediğimiz yayvan bir tencere veya tavaya dizin. Üzerine kalan harcı yerleştirin. Bir çay bardağı sıcak su ilave edip, patlıcanlar yumuşayınca kadar pişirin.

