



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAM BAYILDI

Kızartmak için;
4 adet patlıcan
Bizim Yağ Ayçiçek
İç harcı için;
2 orta boy beyaz kuru soğan
12 diş sarımsak
3 adet sivribiber
3 adet domates
3 tutam tuz
3 tutam karabiber
1 dolu tatlı kaşığı toz şeker
½ demet maydanoz
1 yemek kaşığı Bizim Yağ Ayçiçek

Patlıcanları yıkayıp alacalı soyuyoruz.

Kızdırılmış Bizim Yağ Ayçiçek ile patlıcanları bütün olarak önlü arkalı yumuşayınca kadar kızartıyoruz. Hepsini kızarttıktan sonra kâğıt havlunun üzerine alıyoruz.

Soğanları yarım halka şeklinde piyazlık doğruyoruz. Sarımsakları ve biberleri de doğruyoruz. 1 yemek kaşığı Bizim Yağ ile birlikte tavada pişiriyoruz.

Üzerine kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkartılmış ve doğranmış domatesleri ekliyoruz. Domatesler biraz ölene kadar kavurun. Tuz, karabiber, şeker ve maydanozu ekleyip ocaktan alıyoruz.

Patlıcanları tencereye diziyoruz. Ortalarını, bıçak yardımıyla çizgi şeklinde açıyoruz, kaşıkla genişletiyoruz ama bu sırada tabana kadar inmemeye özen gösteriyoruz. İçlerine biraz toz şeker serpiyoruz ve malzemeleri dolduruyoruz.

Tavada kalan domatesli suyu tepsinin dibine döküyoruz. Üstüne çok az Bizim Yağ Ayçiçek gezdiriyoruz. Kapağı kapalı olarak 20-25 dakika pişiriyoruz.

Not: Patlıcanları alaca soyarken köklerini ayırmayacak biçimde sadece yeşil kısımlarını koparın. Kökleri ayırırsanız patlıcanlar yayılabilir.