



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAM BAYILDI

6 adet ince uzun patlıcan
5 adet domates
4 adet kuru soğan
5-6 diş ezilmiş sarımsak
3 kesme şeker
1 su bardağı zeytinyağı
1 limonun suyu
1 su bardağı su
Tuz

Patlıcanları yıkayın ve alacalı soyun. Üzerlerine derin çizikler yapın. Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin, soğanları rendeleyin, sarımsakları ezin. Hazırladığınız harcı patlıcanların kestiğiniz kısımlarına doldurup geniş ve siğ bir tencereye dizin. 1 su bardağı suyu, zeytinyağını, limon suyunu, tuz ve kesme şekerleri ekleyip kısık ateşte kapağı kapalı olarak patlıcanlar yumuşayana kadar pişirin. (30-40 dk.) Soğuk servis yapın.