



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAM BAYILDI

6 orta boy patlıcan
3 orta boy soğan
3 orta boy domates
6-7 diş sarımsak
1 su bardağı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı toz şeker
Tuz
Sıvı yağ

Patlıcanları alacalı soyup ortalarını hafifçe oyun ve kızartıp bekletin. Soğanları küp şeklinde doğrayıp iki kaşık zeytinyağında hafifçe kavurun. Domateslerin kabuklarını soyup doğrayın. Sarımsakları birkaç parçaya ayırıp domateslerle birlikte soğanların içine atın ve biraz daha kavurun. Şekeri ve tuzu serpip kıyılmış maydanozu da katın. Kızarttığınız patlıcanların içlerini bu harç ile eşit şekilde doldurun. Üzerlerini domates dilimleri ile kapatıp kalan zeytinyağını dökün. Kısık ateşte yeterince sıcak su ilâvesi ile pişirin.

Not: İmam bayıldı yayvan bir tencerede pişirilmeli, patlıcanlar birbirlerinin üzerine konulmamalıdır.