



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAM BAYILDI

Malzeme:

1 kg patlıcan

4 adet soğan

1 diş sarımsak

2 adet çarliston biber

3 adet domates

1/2 su bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1/2 demet maydanoz

1,5 su bardağı su

Tuz

Karabiber

Patlıcanları alacalı soyup 10 dakika tuzlu suda bekletin. Sarımsak ve biberleri ince ince, domates ve soğanları küp şeklinde doğrayın. Yapışmaz yüzeyli tavada soğanları zeytinyağıyla pembeleşinceye kadar soteleyin. Sarımsak, biber ve domatesleri tavaya ilave edip çevirin. Suda bekleyen patlıcanları yıkadıktan sonra sıkın. Uç kısımlarından 2'şer cm kalacak şekilde ortalarından bıçakla yarıp ve çekirdekli kısmını çıkarabildiğiniz kadar alın. İç malzemesine biraz karabiber ilave edin ve karıştırın. Patlıcanların ortasını iç malzemeyle doldurun. Patlıcanları tencereye yerleştirip bir çay kaşığı tuz eklenmiş su ile kısık ateşte pişirin. Maydanozla süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 16.04.2021