



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAM BAYILDI

Malzeme:

6 adet patlıcan

6 adet soğan

8 adet sivri biber

6 adet domates

Yarım demet maydonoz

6 diş sarımsak

4 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Tuz

1 tutam toz şeker

Patlıcanları közleyin. Fırından çıkartıp kabuklarını soyun ve fırın tepsisine dizin. Ortalarına kaşık yardımıyla yuvalar açın. İçlerine azar azar tuz ve şeker serpin. Soğanları ve sarımsakları piyazlık doğrayın. Bir tencerede zeytinyağı ile beraber soğan ve sarımsakları 5 dakika kavurun. 2 adet sivri biberi ince ince 3 adet domatesin kabuklarını soyup kuşbaşı şeklinde doğrayın. Tencerenin içine ilave edip 5 dakika daha kavurun. Sıcak su ilave edip 20 dakika pişirin. İçindeki malzemeyi tencereden süzgece alıp suyunu ayırın. Süzgeçteki malzemenin içine kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırın. Bu malzemeyle patlıcanların içlerini doldurun. Geriye kalan 3 adet domatesi ortadan ikiye bölüp, sivri biberlerle birlikte patlıcanların üzerine dizin. Süzdükten sonra elinizde kalan malzemenin suyunu patlıcanların üzerine gezdirip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin.
