



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAM BAYILDI

Malzeme:

1 kilo kemer patlıcan
2 adet orta boy soğan
3 adet orta boy domates
3 adet sivri biber
8 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
4/3 su bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
yarım demet maydanoz

Patlıcanları alacalı soyup tuzlu suda bekletin. Soğanları soyup yarım ay şeklinde ince doğrayın. Domateslerin kabuğunu soyup küp şeklinde, biberleri de zar şeklinde doğrayın. Sarımsakları soyup ikiye kesin. Maydanozları temizleyip doğrayın. Hazırladığınız bu malzemeyi çukur bir kaba aktarıp tuz, karabiber ve zeytinyağı ilave ederek iyice harmanlayın. Patlıcanları tuzlu suyun içinden çıkarıp sap kısımlarını kesmeden ortadan ikiye yarın. Yarılan kısma tozşeker serpin, hazırladığınız iç karışımı yerleştirin. Tabanı düz ve derin bir tencereye patlıcanları yerleştirin. Üzerini çok az geçecek kadar kaynar su ilave edin. Kapağını kapatıp orta ateşte patlıcanlar yumuşayana dek pişirin.

Not: Patlıcanları önce kızgın yağda hafifçe kızarttıktan sonra da fırın tepsisine yerleştirip fırında sadece iç malzeme pişene dek bekletebilirsiniz.