



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAM BAYILDI

MALZEME (4 kişilik)

1 kilo küçük ince patlıcan

5-6 soğan

5-6 yeşil biber

4-5 iri domates

2 diş sarımsak

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 demet maydanoz

Tuz, karabiber

Patlıcanları, karniyarik tarifinde olduğu gibi hazırlayın. İç malzemesini zeytinyağında pembeleştirin. Küçük doğranmış domatesleri ve dövülmüş sarımsakları ilave edin. Bütün malzemeyi 4-5 dakika pişirin. İnce kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberlerin ekleyin. Patlıcanların içini doldurun ve yağsız kızartma şartlarında hazırlanmış çelik tavada 10-15 dakika pişirin. İmambayıldı soğuk veya sıcak servis yapılır.