



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAM BAYILDI (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

3 orta boy patlıcan
3 küçük soğan
10 diş sarımsak
3 sivri biber
3 orta boy domates
1 bardak zeytinyağı veya mısırözü yağı
1,5 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı karabiber
1 bardak doğranmış maydanoz
1/2 bardak su

Patlıcanları şeritler halinde kesin ve içlerini uzunlamasına bıçakla yarın. Pek derin olmayan bir tencereye yanyana dizin. Soğanları boylamasına, domatesleri küçük küçük, sarımsakları ikiye ve biberleri halka halka kesin. Yağ ve su hariç diğer tüm malzemeleri ekleyerek bu karışımı patlıcanların ortasına yerleştirin. Yağı patlıcanların üzerinde gezdirerek dökün, suyunu koyarak soğan ve biberler yumuşayınca kadar pişirin. Patlıcanları servis tabağına almak isterseniz, parçalamadan koymaya dikkat ediniz. Oda sıcaklığında servis yapın.

[ML® İmambayıldı için tıklayın](#)