



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İMAMBAYILDI İLE SEBZELİ DOMATES DOLMASI

- 1 kişilik
- 50 gram beyaz peynir
- 1 adet büyük boy domates
- Yarımşar adet havuç ve kabak
- 5'er adet mantar ve fasulye
- 1 adet küçük boy soğan
- 3-4 dal maydanoz
- 1 tatlı kaşığı fesleğen
- 1 fincan zeytinyağı
- Çeyrek limon
- 1 çay bardağı su
- Tuz
- İmambayıldı için:
- 1'er adet patlıcan, soğan, biber ve domates
- 2 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı su

Beyaz peynir, havuç, soğan, kabak, fasulye ve mantarları küp veya jülyen doğrayıp karıştırın. Maydanoz ve fesleğen ile tatiandırıp beklemeye bırakın. Domatesin içini boşaltıp hazırladığınız karışımla doldurun. Tuz, biber, zeytinyağı, çeyrek limonun suyu ve az su ekleyip önceden ısıtılmış 150 derece fırında 15 dakika pişirin. İmambayıldı için patlıcanı alacalı soyun. Kızgın yağda kızartın. Soğan ve biberi jülyen, sarımsak ve domatesi küp doğrayın. Patlıcanların içine doldurun. Üzerine zeytinyağı, su ve tuz gezdirip 15 dakika 150 derece fırında pişirin. Hepsini bir tabakta servis yapın.

[ML® İmambayıldı için tıklayın](#)