



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAMBAYILDI

4 adet patlıcan
3 soğan
5 diş sarımsak
3 domates
1 çay bardağı zeytinyağı
5 sivri biber
Tuz
Karabiber
Şeker
2 çorba kaşığı tereyağı ve maydanoz

Patlıcanları alacalı soyun. Üzerlerine hafifçe yağ süzüp fırın tepsisine dizin ve kapağını kapatmadan fırında 15 dakika patlıcanları kızartın. Bu arada bir tavada yarım ay şeklinde doğranmış soğan ve yağ kavurun. Üzerine rendelenmiş domates, sarımsak, kıyılmış sivri biber de ekleyip karıştırın. Baharatları, şekeri ve maydanozu ekleyip ocaktan alın. Fırında tencerenin içinde kızaran patlıcanların içlerini açıp bu harcı paylaşın. Üzerine bir miktar su koyup 25 dakika daha tencereyi kapaksız olarak fırınlayın.