



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAMBAYILDI

<https://migros.com.tr>

4 patlıcan
2 kuru soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3 iri domates
5 büyük diş sarımsak
Çeyrek demet maydanoz
3/4 tatlı kaşığı şeker
Yarım limon suyu
Tuz
Biber
Kızartmak için; ayçiçek yağı

1. Patlıcanları yıkayın, alacalı soyun.
2. Sonradan soğan dolduracağınız kısmını bıçakla kesin ve tuzlu suda yarım saat bekletin.
3. Üzerindeki suyu sıkarak bir bezle kurulayın.
4. Patlıcanları açık kahverengi oluncaya kadar ayçiçek yağında kızartın ve fazla yağın havlu kağıtla alıp fırın tepsisi veya fırına giren bir tavaya dizin.
5. Soğanları halka halka kesin, domateslerin kabuğunu soyun ve küçük küpler halinde kesin. Sarımsakları soyup incecik kesin.
6. Zeytinyağını tavaya alın, ortadan biraz daha kısık ateşte soğanların rengi biraz koyulaşana kadar pişirin.
7. Sarımsakları ekleyip biraz daha pişirin ve domatesleri ve tuzu atın domatesler biraz yumuşayınca ateşten alın.
8. Fırına giren bir kaptan limon suyu, şeker ve biraz suyu karıştırın.
9. Patlıcanları dizerek içlerini doldurun.
10. Üstlerine bir dilim orta kalınlıkta yarım ay şeklinde domates koyun.
11. Fırında 180 derecede en üste koyduğunuz domates pişene kadar pişirin.
12. İsterseniz üzerine ince kıyılmış maydanoz koyup servis edin.

