



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İMAMBAYILDI

4 adet kemer patlıcan  
4 adet soğan  
2 adet sivri biber  
½ çay bardağı zeytinyağı  
4 diş sarımsak  
4 adet domates  
¼ demet maydanoz  
1 çay bardağı su  
1 çay bardağı su  
Kızartmak için sıvı yağ

Patlıcanları sap kısımlarını koruyarak alacalı soyun.

Acısının çıkması ve fazla yağ çekmemesi için 10-15 dakika tuzlu suda bekletin.

Kurulayıp sıvıyağda kızartın, kağıt havlu üzerine koyup fazla yağını alın.

Soğanları piyaz şeklinde doğrayın.

Zeytinyağını bir tencereye koyup soğanları renkleri iyice dönene kadar soteleyin.

Önce ince doğranmış sarımsakları, ardından sivri biberleri, son olarak küp doğranmış domatesleri ekleyip sotelemeye devam edin.

İnce kıyılmış maydanozu ve tuzu ekleyin.

Patlıcanları fırın tepsisine koyun ve boylamasına yarın.

Hazırlanmış olduğunuz soğanlı harcı içine yerleştirin.

Tepsiye suyu ilave edin ve ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.

