



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAM BAYILDI

1 kg minik patlıcan
2-3 adet büyük baş soğan
2-3 diş minik doğranmış sarımsak
2-3 adet küp doğranmış domates
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 adet kesme şeker
Tuz
Zeytinyağı
Yarım su bardağı sıcak su

Patlıcanları alacalı soyup suda 15 dakika bekletelim. Kızgın ve bol sıvı yağda çok karartmadan kızartalım ve kağıt peçetenin üzerine alalım.

Soğanı ve sarımsakları zeytin yağında 1-2 dakika kavuralım. Üzerine domatesi, salçası, şekerini ve tuzu ilave edip domatesler hafif ölene kadar çevirelim.

İnce ince doğradığımız maydanozu ilave edip karıştıralım ve ocaktan alalım. Harç ılıyınca karınlarını açtığımız patlıcanların içine bolca dolduralım ve yayvan bir tencereye yerleştirelim. Üzerlerine çok az zeytinyağı gezdirelim. Daha sonra yarım su bardağı sıcak suyu ilave edip kaynamaya başlayınca kısık ateşe alıp 15-20 dakika pişirelim ve soğuk olarak servis yapalım.

