



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAM BAYILDI

4 adet kemer patlıcan
2 büyük kuru soğan
3 büyük domates
7-8 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
1 kahve fincanı riviera zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
Üzerine:
Sızma zeytinyağı

Patlıcanları alacalı olarak soyun. Üzerine bıçağın ucuyla patlıcanın iki ucu arasında bir kesik atın ve tuzlu suda 10 dk. bekletin. Sudan alıp kurulayın ve kızgın sıvıyağda çevirerek kızartıp kağıt havlu üzerinde soğumaya bırakın. Soğanları soyup piyazlık doğrayın. Domatesleri soyup ikiye kesin. Çekirdekli kısımlarını ayırıp küçük küçük doğrayın. Sarımsakları soyup kıyın. Maydanozu incecik doğrayın. Bir tavaya zeytinyağını koyup soğan ve sarımsağı ekleyin. Tuz ve şeker serpip kavurmaya başlayın . Yumuşayınca domatesleri ekleyip kavurun. En son maydanozu ilave edip karıştırın ve ocaktan alın. Patlıcanların kesik kısmını açarak içine soğanlı karışımı doldurun. Geniş tabanlı bir tencereye yerleştirin. Bir kaptan biraz su, toz şeker ve suyu karıştırıp tencereye koyun. Biraz da zeytinyağı ekleyin ve kapağını kapatıp ağır ateşte 20 dk pişirin. İlininca üzerine sızma zeytinyağı gezdirip soğumaya bırakın.

