



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI İMAMBAYILDI

- 1 tatlı kaşığı şeker
- ½ bardak zeytinyağı
- ½ demet kıyılmış maydanoz
- 3 adet orta boy soğan
- 3 adet domates
- 8 adet sivri veya çarliston biber
- 8 diş sarımsak
- Kızartma için yeterince sıvı yağ
- 4 adet patlıcan

Patlıcanları alaca soyun. İçinde bolca tuz bulunan su dolu bir kaba yarım saat yatırarak acı siyah suyunun çıkmasını sağlayın.

Patlıcanlar suda yatarken soğanları piyazlık doğrayın ve ortadan ikiye bölünmüş sarımsaklarla birlikte zeytinyağında yakmadan iyice kavurun. Soğanlar ölünce içine kabukları soyulmuş çekirdekleri çıkarılmış ufak doğranmış domatesleri, ince doğranmış biberleri, kıyılmış maydanozları, şekeri katarak kavurmaya devam edin. Domatesler şekillerini kaybetmeden ve pelteleşmeden tencereyi ateşten alın, soğumaya bırakın. Tuz ve bolca karabiber koyun.

Tuzlu suda bulunan patlıcanları çıkarıp iyice yıkayın. Kızartırken yağın sıçramaması için peçete ile iyice kurulayın. Bıçak yardımı ile yukarıdan aşağıya patlıcan kalınlığının yarısına gelecek şekilde bir kesik atın.

Patlıcanları rengi değişene ve yumuşayana kadar kızartın. Yağını çekmemesi için bir kağıt üzerine çıkarın.

Soğuduktan sonra fırınlayacağınız patlıcanları birer birer alın ve keşiği ufak bir kaşıkla iyice açarak patlıcanları kayak haline getirin. Ortası açılmış bulunan patlıcanların oyuk yerlerini soğanlı domatesli iç ile doldurun. Her biri için üzerine yarım ince dilim kabuklu domates ve ortadan bölünmüş çekirdekleri çıkarılmış yarım biber koyun. 200 dereceye ısıtılmış fırının üst katında domatesler hafif yanana kadar tutun. Fırından çıkmış soğumuş imambayıldılar bozmadan servis tabağına aktarabilir üzerine az miktarda sızma zeytinyağı gezdirebilirsiniz. Soğuk servis ediniz.

