



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAMBAYILDI

4 adet patlıcan
4 adet soğan
2 adet domates
Demet maydanoz
8 diş sarmısak
Su bardağı zeytinyağı
Yeteri kadar su
2 adet kesmeşeker
Tuz
Karabiber

Patlıcanları alacalı soyun. Sap kısmının bir parmak altından başlayarak, tam ortasından dikine ve yukardan aşağıya doğru, alt kısmından da 1 parmak bırakacak şekilde, patlıcanı ayırmadan kesin. Diğer tarafını çevirip yine aynı şekilde tam ortasından, yukardan ve aşağıdan birer parmak bırakarak kesin. Dörde bölünmüş ancak uçları kesilmemiş bir patlıcan hazırlayın. Kalan patlıcanlara da aynı işlemi uygulayın. Soğanları piyazlık doğrayıp bir çay kaşığı tuzla hafifçe öldürecek şekilde ovun. Üzerine küp doğramış domates, ince kıyılmış maydanoz ve sarmısak katın. Karabiber ekleyin ve harmanlayın. Hazırladığınız patlıcanların kesik kısımlarına bu harçtan koyun ve tencereye yerleştirin. Üzerine 1 su bardağı sıcak su, yarım su bardağı zeytinyağı ve kesmeşeker ekleyin. Ocağa oturtup, önce 10 dakika harlı, sonra 20 dakika kısık ateşte pişirin. Soğuk ya da ılık olarak servis yapın.