



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAM BAYILDI

5-6 tane patlıcan
İç için:
250 gram yağsız kıyma
1 tane soğan
3 tane yeşil biber
2 tane domates
1 demet maydanoz
2 diş sarımsak
Yarım kaşık biber salçası
Pulbiber
Karabiber
Tuz

Patlıcanları çizgili biçimde soyun, üçe bölün ve tuzlu su içinde bekletin. Patlıcanları gazete ile kurulayın, kızgın yağda önlü arkalı olacak biçimde kızartın. Bir tavada kıymayı kavurun, diğer malzemeleri ve soğanı ince ince doğrayıp kıymaya ekleyip kavurmaya devam edin. Belirli kıvama geldiğinde ocağın altını kapatabilirsiniz. Borcam içine aldığınız patlıcanların orta kısmına hazırladığınız iç harcı kaşık yardımı ile doldurun. MYarım yemek kaşığı salçayı sıcak su ile karıştırın ve patlıcanların üzerinde gezdirin. 180 derecelik fırında patlıcanların üstü kızarana kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra patlıcanları sıcak olarak servis edebilirsiniz.

