



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İMAMBAYILDI

4 patlıcan  
2 çarliston biber  
6 domates  
8 soğan  
3 diş sarımsak  
4-5 dal maydanoz  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
1 çorba kaşığı domates salçası  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber  
1 çay kaşığı yenibahar  
1 çay kaşığı karabiber  
1 su bardağı sıcak su  
Tuz

Patlıcanları yıkayın. Uzunlamasına ortadan ikiye kesin ve tuzlu suda bekletip süzün. Biberleri temizleyip doğrayın. Soğanları soyup piyazlık doğrayın. Sarımsakları soyup ezin. Maydanozu kıyın. Domatesleri soyup küp küp doğrayın.

Zeytinyağının yarısını tavada ısıtın. Soğan ve sarımsağı soteleyin. Biber, domates, domates salçası, baharat, şeker ve maydanozun yarısını ekleyip salça kıvamında pişirin. Kalan zeytinyağını ayrı bir tavada ısıtıp patlıcanları kızartın. Kâğıt havlu üzerine alıp yağını çekirin.

Hazırladığınız soğanlı malzemeyi patlıcanların içine paylaşın. Patlıcanları bir tepsiye yan yana dizin. 1 bardak sıcak suyu ekleyin. Sıcak fırında 15 dakika pişirin. Patlıcanları sosuyla birlikte soğumaya bırakın. Servis tabağına alıp kalan maydanozla süsleyin. Servis yapın.

---