



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAM BAYILDI

2 adet kemer patlıcan
1 demet maydanoz
Büyük boy soğan
5-6 adet sivri biber
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Geniş bir tencereye bol miktarda zeytinyağı koyup yağı ılıtıyoruz. Sivribiber, soğan, maydanozu mümkün mertebe ince ve küçük bir şekilde doğruyoruz. Patlıcanları ikiye böldükten sonra tuzlayıp iç tarafı harca gelecek şekilde tenceredeki malzemenin üzerine yüzüstü diziyoruz. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte 20 dakika pişiriyoruz.

Tencerenin içini boşaltıp aynı tencerede patlıcanların dış tarafını dibi tutana kadar pişiriyoruz.

Dibi tutan patlıcanları sunum tabağına alıp üzerine soğanlı harcımızı ekleyerek servis edebilirsiniz.

