# İMAMBAYILDI

2 büyük boy soğan
4-5 adet patlıcan
2 adet yeşilbiber
3 adet domates
7 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
Sıvı yağ
Karabiber
Pul biber
Tuz

Daha önce karnıyarık yaptıysanız imambayıldı tarifi size zor gelmeyecektir. Öncelikle patlıcanları alacalı soyarak yarım saat kadar tuzlu suda bekletin.
Ardından tuzunu akıtıp, havlu kağıt ile kurulayıp çevirerek her yönünü sıvı yağda kızartın.Yağın fazlasını alması için havlu kağıda alın.
İç harcı için soğanları doğrayın, 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ ile ocağa alın ve kavurmaya başlayın. Soğanlar kavrulduktan sonra küçük doğranmış biberleri ve sarımsakları ilave edin, bir süre daha kavurun.
Küçük doğranmış domates ve baharatları da ekleyerek domatesler suyunu biraz çekene kadar kavurmaya devam edin. İnce kıyılmış maydanozu ekleyerek ocaktan alın.
Fırın kabına aldığınız patlıcanların üzerine boydan çizgi şeklinde kesin.
İçlerine hazırladığınız iç harcından doldurun. Tavada kalan domatesli suyu fırın kabına dökün.
Eğer su yeterli değilse domates sosu ile ya da çok az salça ile sos hazırlayın ve 200 derece ısıtılmış fırında pişirin.

Not: Her patlıcanlı yemekte olduğu gibi bu yemekte de patlıcanların acısının gitmesi için tuzlu suda bekletmeyi unutmayın. İmambayıldının lezzeti için sarımsakta önemlidir.