



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İMAM BAYILDI

<https://acunn.com>

8 orta boy patlıcan  
4 soğan  
12 diş sarımsak  
3 domates  
4 sivri biber  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
2 kesme şeker  
2 su bardağı sıcak su  
Domates sos için:  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
Yarım su bardağı rendelenmiş domates  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
Kızartmak için:  
Ayçiçek yağı  
Üzeri için:  
Maydanoz yaprakları

Patlıcanların sap kısımlarını kesmeden alacalı soyun. Acısını almak için tuzlu suda 10 dakika bekletin. Süzüp kağıt havlu ile kurulayın. Soğanları soyup piyazlık doğrayın. Sarımsakları ayıklayın. Domatesleri soyup küp doğrayın. Biberleri temizleyip ortadan ikiye kesin ve ince doğrayın. Zeytinyağını tavada ısıtın. Soğan ve tuzu ilave edip soteleyin. Sarımsak, domates, biber, şeker ve karabiberi ekleyin. Kısık ateşte 10 dakika pişirin. Ayçiçeği yağını bir tavada ısıtın. Isınan yağda patlıcanları iki taraflı hafif kızartın. Kızaran patlıcanları kağıt havlu üzerine alıp fazla yağın çekirin. Patlıcanları yayvan bir tencereye aralıklı olarak yerleştirin. Orta kısımlarını bıçakla hafif kesip açın ve soğanlı harcı paylaşın. Tencerenin kenarından 2 su bardağı sıcak su ekleyin. Kapağını kapatıp kısık ateşte 20 dakika suyunu çekene kadar pişirin. Domates sosu hazırlamak için zeytinyağını tavada ısıtın. Rendelenmiş domatesi ve salçayı ekleyip bir taşım kaynatın. Sosu bir servis tabağına alın. Üzerine patlıcanları yerleştirip ince kıyılmış maydanoz serpin. Soğuk servis yapın.



