



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAM BAYILDI

5 adet patlıcan
4 adet domates
2 adet orta boy kuru soğan
6-7 diş kuru sarımsak
2-3 adet yeşilbiber
2 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Soğan, domates, yeşil biber, ince ince doğranır. Sarımsaklar soyulur. Patlıcanlar alacalı soyulur ve yeşil sapları koparılmadan bıçak yardımıyla kesilir. Patlıcanlar yağda yumuşayana kadar kızartılır ve peçete serilmiş bir kaba konulur. Geri kalan soğan, domates, biber, sarımsak(bütün olarak) atılarak kavrulur, domatesler suyunu çekince iç hazır. Patlıcanlar fırın tepsisine dizilerek içleri genişletilir. Hazırlanan iç patlıcanların içine doldurulur. Fırında 10-15 dk. daha pişirilerek servis edilir.

