



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAMBAYILDI

- 4 adet patlıcan
- 4 adet kuru soğan
- 4 adet domates
- Yarım demet maydanoz
- 1 baş sarımsak
- 1 adet kırmızı kapya biber
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker

Domatesleri çekirdeklerini çıkarıp küp küp doğrayın.

Soğanı ve maydanozu ince ince kıyın.

Soğan, domates, maydanoz, tuz ve şekeri geniş bir tencereye koyup 2 dakika kadar karıştırın ve pişmeye bırakın.

Diğer yanda patlıcanları saplarını kesmeden güzelce yıkayın.

Kabuklarını alaca soyduğunuz patlıcanları tenceredeki domatesli karışımın içine yerleştirin ve üzerine zeytinyağı gezdirip kapağını kapatın.

Kısık ateşte 30 dakika pişirdiğiniz patlıcanlara soyduğunuz sarımsakları ekleyip 20 dakika daha pişirin.

Ardından patlıcanları tencereden alıp ortalarını yukarıdan aşağı çizip kaşık yardımıyla açarak zeytinyağıyla yağladığınız fırın kabına yerleştirin.

Tencerede kalan domatesli sosu patlıcanların ortalarına sarımsaklar üstte kalacak şekilde yerleştirin.

Kapya biberi dörde bölüp patlıcanların üzerine yerleştirin.

Sosun kalanını da patlıcanların üzerine gezdirip oda sıcaklığına gelene kadar bekleyin ve servis edin.

