



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İMAMBAYILDI

<https://haber7.com>

4 adet patlıcan  
4 orta boy soğan  
2 det çarliston biber  
2 adet domates  
1 yemek kaşığı domates salçası  
4 diş sarımsak  
4 dal maydanoz  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı şeker  
2 su bardağı sıcak su  
Kızartma için:  
3 su bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı zeytinyağı

Dört adet orta boy soğanı piyaz biçiminde doğrayın. Yanmamasına dikkat ederek ısıttığınız 1 çay bardağı zeytinyağının içine doğranmış soğanları atın ve pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulma süresinde 4 diş sarımsağı doğrayarak tencerenize atın.

İki adet çarliston biberi, 2 adet orta boy domatesi ve ince doğranmış 4 dal maydanozu tencerenize ekleyerek kavurma işlemine devam edin. Tencerenize 1 yemek kaşığı salçayı, tuz ve karabiberi ekleyip üzerine 2 su bardağı sıcak suyu da katıp tüm karışımı yaklaşık 5 dakika kaynamaya bırakın.

Kaynama işlemi sürerken patlıcanları 3-4 eşit parçaya bölerek, alacalı soyun ve patlıcanların içlerini düzgün bir biçimde çıkartın. Bir tava içine 3 su bardağı sıvı yağ alıp yüksek ateşte iyice kızdırın ve patlıcanları sık sık alt üst yaparak altın sarısı olacak şekilde kızartın.

Kızarmış patlıcanları bir peçetenin ya da kağıt havlunun üzerine alarak fazla yağın peçete tarafından emilmesini sağlayın. Kızartmış olduğunuz ve fazla yağlarını aldığınız patlıcanları tepsinizin içine ağızları yukarı gelecek şekilde düzgünce dizin.

Diğer tarafta hazırladığınız iç malzemeyi patlıcanların içine birer yemek kaşığı miktarında doldurun. Doldurma işleminiz bittikten sonra kalan sosu tepsinin yan tarafından dibine gelecek şekilde dökün.

Son olarak üzerine bir tatlı kaşığı toz şeker serpin ve tepsinizi önceden ısıtılmış fırına koyun. Fırında 170 derece ısıda 20 dakika süre ile pişirin. Pişirme işleminden sonra yemeğinizi soğumaya bırakın ve soğuk olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:154913 • adi:İmambayıldı • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:13.04.2025 - 14:45