



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAMBAYILDI

6 adet orta boy patlıcan
Sıvıyağ
3 adet orta boy soğan
1 diş sarımsak
3 adet büyük boy domates
4 adet sivri biber
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
Maydanoz

Patlıcanların saplarını keserek yıkayın ve kurulayın.
Tavada zeytinyağını kızdırın.
Patlıcanları dizin.
Ağzını kapaklı kapatın.
Kısık ateşte patlıcanların her yerini hafif kızartın.
Kızaran patlıcanları havlu kâğıt serili bir tabağa alın.
Kabuklarını soyun.
Daha sonra fırın tepsisine dizin.
Ortalarını bir bıçakla çizin.
İç malzemesi için tavaya aldığınız zeytinyağı ile soğanları ve sarımsakları soteleyin.
Kabukları soyulmuş ve küp küp doğranmış domatesleri ve kıyılmış biberleri katın.
Domates suyunu salıp çekene kadar sotelemeye devam edin.
Toz şeker ve tuzunu katın.
Hazırladığınız iç harcı patlıcanların ortasına yerleştirin.
Önceden ısıttığınız 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin.
İsteğe bağlı üzerini maydanozla süsleyip servis edebilirsiniz.

