



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAMBAYILDI

4 adet patlıcan
2 adet soğan
5-6 diş sarımsak
3 adet olgun domates
Bir tutam maydanoz
Zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Patlıcanlar yıkanıp, sap kısımları kalacak şekilde alacalı soyulup, tuzlanıp, havlu kağıdın üzerinde 30 dakika kadar bekletilir.

Bu sırada yemeğin iç hazırlığı yapılır. Bir tencerede biraz zeytinyağında jülyen doğranmış soğan ve bir kaç parçaya bölünmüş sarımsak 5 dakika kadar sotelenir. Ardından ufak ufak kesilmiş domatesler ilave edilir. Karışım suyunu çekene kadar pişirilir. Tuz ve karabiber eklenir, karıştırılır.

Patlıcanlar havlu kağıt ile kurulanır ve çok az yağda teflon tavada her tarafı çevrilerek kızartılır. Aynı işlemi patlıcanların üzerini yağlayarak fırında da kızartabilirsiniz. Düz bir tencereye alınan patlıcanların ortası boydan boya kesilerek açılan oyuğa harcımızı doldurabiliriz. Patlıcanların yarısına yakın su konup, kısık ateşte 30-40 dakika pişirilir. Suyunu çekince ocaktan indirilir.

Son olarak maydanoz ile süslenir.

Soğuk olarak tüketilir.

