



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAM BAYILDI

4 adet orta boy patlıcan
2 adet soğan
4 diş sarımsak
2 adet domates
2 adet yeşil biber
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı sıcak su
1 kesme şeker
Tuz
Karabiber
Sosu için:
½ su bardağı rendelenmiş domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Süslemek için:
Maydanoz

Patlıcanların saplarını koparmadan alacalı soyun ve acısını almak için tuzlu suda bekletin. Daha sonra patlıcanları iyice kurulayın ve bir kenara ayırın. Soğanları ince uzun doğrayın, sarımsakları ikiye bölün. Domatesleri küp küp doğrayın. Yeşil biberlerin çekirdeklerini temizledikten sonra ince uzun kesin. Tavada zeytinyağını ısıtın ve soğanı kavurun. Sarımsak, biber, domates, küp şeker ve baharatlarını ekleyip kısık ateşte pişirin. Diğer tarafta patlıcanları kızgın yağda kızartın. Kızaran patlıcanların fazla yağını alın. Patlıcanları bir karniyarik tenceresine dizin ve karniyarik yapar gibi orta kısımlarını hafif bir şekilde kesip açın. Domatesli harcı paylaşırıp tencereye 1 su bardağı su ekleyin. Kapağını kapatıp suyunu çekene kadar pişirin. Bir sos tavasında zeytinyağını ısıtın. Rendelenmiş domates ve salçayı ekleyip kaynatın. Pişen patlıcanların üzerine sosu gezdirip yemeğinizi soğutun ve soğuk olarak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.06.2023