



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAMBAYILDI

- 6-7 adet patlıcan
- 2 adet soğan
- 2 adet domates
- 3-4 diş sarımsak
- 3-4 adet çarliston biber
- 1 avuç maydanoz
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet kesmeşeker
- 1 çay kaşığı tuz ve karabiber
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 su bardağı sıcak su

Patlıcanları alacalı soyup tuzlu suda 30 dakika bekletip acısını alıyoruz. Ardından mutfak havlusuyla kurulayıp kızgın yağda kızartıp kağıt havluya alıyoruz. Yağını süzdürüyoruz.
Bir tavada küp küp doğranmış soğan (ben iri seviyorum) sarımsak, biberi zeytinyağıyla kavuruyoruz. İçine küp doğranmış domatesi, tuzu ve şekeri ekliyoruz. Suyu çekene kadar pişiriyoruz. Ocaktan indirdiğimizde ince kıyılmış maydanozu ekleyip patlıcanların ortasını kaşık yardımıyla açıp koyuyoruz.
Fırın tepsisine diziyoruz. Bir kaptaki salçayı sıcak suyla eritiyoruz. Ve tepsiye sosu boşaltıyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişiriyoruz. Soğuk servis yapıyoruz. İmambayıldımız hazır.