



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAMBAYILDI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

6 adet orta boy kemer patlıcanı
350 ml sızma zeytinyağı
4 adet orta boy soğan, yarım halka doğranmış
3-4 adet tatlı sivri yeşilbiber, ince doğranmış
10-12 diş sarımsak, ince doğranmış
2 adet büyük boy domates, küp küp doğranmış
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
300 ml su
½ demet maydanoz, ince kıyılmış
Patlıcanların Acısını Çıkarmak için:
1 litre su
40 g tuz

Patlıcanların sap kısmındaki yapraklarını ve uç kısmını kesin. Kabuklarını alaca, yani çizgili olacak şekilde soyun. Baş kısmından başlayarak uç kısmına doğru tamamen gelmeyecek şekilde tam ortasını uzunlamasına kesin. Patlıcanların sığacağı büyük bir kaba su ve tuz koyun. Hazırladığınız patlıcanları bu suyun içinde 30 dakika bekletin.

Patlıcanları sudan çıkarın ve kâğıt havlu üzerinde suyunu alın. 300 ml zeytinyağında pembeleşinceye kadar kızartın.

Soğan, sivri biber ve sarımsağı 50 ml zeytinyağında soğanlar karamelize olana kadar pişirin. Domates, tuz, şeker ve 300 ml su ekleyerek yaklaşık 20 dakika orta ateşte pişirin.

Hazırladığınız harç soğuyunca içine maydanoz ilave edin.

Hazırlanan iç harcı kızartılan patlıcanların içine doldurup pişirme kabına dizin.

Harcın tencerede kalan suyunu patlıcanların üzerine gezdirip, yaklaşık 15-20 dakika kısık ateşte ocakta veya yarım saat orta ateşte (175 derece) üzerini yağlı kâğıtla kapatarak fırında pişirin.
Ilık servis edin.

