



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İMAMBAYILDI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

5 adet orta boy patlıcan  
4 adet soğan  
3 adet büyük boy domates  
3 adet sivri biber  
2 diş sarımsak  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 ay kaşığı toz şeker  
1 ay kaşığı tuz  
1 ay bardağı su  
Maydanoz

Öncelikle patlıcanları alacalı soyup tuzlu suda bekletin. Sonra yıkayıp ve kurulaıın. Geniş bir tavaya sıvı yağı alıp, ısıtın. Patlıcanları dizip, hafif yumuşayıncaıa kadar kızartın. Kızaran patlıcanları havlu kağıt serili bir tabağıa alın. Ortalarını bir bıçakla çizip soğumaları için bekleyin. İçi için; zeytinyağı ile soğanları ve sarımsakları soteleyin. Kabukları soyulmuş ve küp küp doğranmış domatesleri ve ince kıyılmış biberleri ekleyin. Sotelemeye devam edin. Toz şeker ve tuz ile tatlandırın. Geniş bir tencereye önce patlıcanları dizin. Sonra iç harcı patlıcanların ortasına yerleştirin. Suyu ekleyip kısık ateşte tencerede pişirin. Dilerseniz fırında da pişirebilirsiniz.

