



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İMAM BAYILDI

- 4 adet orta boy patlıcan
- 2 adet büyük boy soğan
- 3-4 diş sarımsak
- 4 adet domates
- 2 adet yeşil biber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 demet taze maydanoz
- 1 su bardağı sıcak su

Patlıcanları alacalı olarak soyun ve ortadan ikiye kesin. İç kısımlarını hafifçe çukurlaştırarak çıkarın.

Tuzlu suda yaklaşık 30 dakika bekleterek acı suyunu çıkarın, ardından iyice yıkayıp kurulayın.

Soğanları yarım ay şeklinde doğrayın.

Sarımsakları ince ince doğrayın.

Domatesleri rendeleyin veya küçük küpler halinde doğrayın.

Yeşil biberleri ince halkalar halinde doğrayın.

Zeytinyağının yarısını bir tavaya alın ve soğanları pembeleşene kadar kavurun.

Sarımsakları ekleyin ve birkaç dakika daha kavurmaya devam edin.

Doğranmış biberleri ve domatesleri ekleyin, karıştırın.

Tuz, karabiber ve toz şekeri ekleyin. Karışımı kısık ateşte, domatesler suyunu çekene kadar pişirin.

Ocağı kapattıktan sonra ince doğranmış maydanozu ekleyin ve karıştırın.

Fırın tepsisine patlıcanları yerleştirin. Her bir patlıcanın içini hazırladığınız harçla doldurun.

Kalan zeytinyağını patlıcanların üzerine gezdirin.

Sıcak suyu tepsinin tabanına dökün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, patlıcanlar yumuşayana kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

İmam bayıldı, soğuk veya ılık olarak servis edilebilir. Üzerine ince doğranmış taze maydanoz serperek servis tabağına alabilirsiniz.