



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAMBAYILDI

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

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

Patlıcanları alacalı soyun ve ortalarını yararak açın. Tuzlu suda yaklaşık 30 dakika bekleterek acısını alın. Soğanları piyazlık doğrayın, sarımsakları ince ince dilimleyin. Yeşil biberleri halka halka kesin. Domateslerin kabuklarını soyup küçük küpler halinde doğrayın. Zeytinyağını geniş bir tavada ısıtın. Soğan ve sarımsakları ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından yeşil biberleri ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Doğranmış domatesleri, toz şekeri ve tuzu ekleyin. Karışımı birkaç dakika pişirin ve ocağın altını kapatın. Patlıcanları sudan çıkarıp iyice kurulayın. Hazırladığınız iç harcı patlıcanların içine doldurun. Patlıcanları geniş bir tencereye yerleştirin. Kalan harcı üzerine dökün. Yarım çay bardağı suyu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte yaklaşık 30-40 dakika pişirin. Pişen imambayıldıyı ocaktan alın ve üzerine ince kıyılmış maydanoz serpin. Soğuduktan sonra servis yapın.

