



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAMBAYILDI

1 kg. patlıcan (5-6 adet küçük boy)
1 bardak zeytinyağı
4 baş soğan
4 baş sarımsak
2-3 adet domates
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı limon suyu
Tuz

Patlıcanların yeşil kısımlarını soyup saplarını kesmeyin. Dilerseniz sap ve uç kısmına yakın, şekilli olarak kabuk bırakın. Diğer kısımlarını alacalı soyup yıkayın ve kurulayın. Bütün olarak hafifçe kızartın. Soğanları soyup yarım daire biçiminde ince ince doğrayın. Sarımsakları soyun. Maydanozları ayıklayıp yıkadıktan sonra incecik kıyın. Domateslerin kabuklarını soyup 1 tanesini dilimleyin, diğerlerini fındık büyüklüğünde doğrayın. Soğanları biraz zeytinyağında sarartmadan oldurup, ateşten alın ve küçük doğranmış domatesleri, diş sarımsakları, kıyılmış maydanozu ilave edin. 1 fiske şeker ve tuz atın. Kızarttığınız patlıcanları bir tepsiye dizerek, ortalarını kaşıkla boydan boya çizin ve kaşığın dibi ile oval bir çukur yapın. Soğanlı harcı patlıcan oyuklarına yerleştirin. Üzerlerini domates dilimleriyle kapatıp biraz tuz serpip, patlıcanların yarısına gelecek şekilde 1 bardak sıcak su koyup fırında pişirin. Aynı kapta soğutup hafifçe limon suyu gezdirin. Düz bir dağıtım tabağına yerleştirip servis yapın.