



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAMBAYILDI

Malzemeler

5 orta boy patlıcan
3 büyük domates
4 büyük soğan
10 diş sarımsak
1/2 bardak zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 demet maydanoz
2 bardak su
Tuz

Hazırlanışı

Patlıcanları alacalı soyun, ortasına derin bir yarık açın. Acı suyunu bırakması için tuzlu suda yaklaşık 30 dakika bırakın. Domatesin kabuklarını soyup küçük küçük doğrayın. Soğanları piyazlık doğrayın. Sarımsakları dilimleyin. Maydanozları ince ince kıyın. Domates, soğan, maydanoz, sarımsak, şeker ve tuzu bir kaba koyup iyice karıştırarak ovun. Patlıcanları tuzlu sudan çıkarıp durulayın. Ortalarına hazırlanmış olan harçtan koyup yayvan bir tencereye dizin. Üstüne ve aralarına kalat harcı dökün. Zeytinyağı ve suyunu ilave edin. Patlıcanlar yumuşayınca kadar pişirin. Yumuşayan patlıcanları kaşıkla genişletin. Pişerken dökülen harcı içine dolurun. Üzerini bir kaç dal maydanoz ile süsleyin. Soğuk olarak servis edin.
