



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAMBAYILDI

1250 gram patlıcan
275 gram zeytinyağı (1 1/2 bardak)
500 gram soğan (5 büyük)
600 gram domates (3 büyük)
3 1/2 bardak su
14 diş sarımsak
1 1/2 demet maydanoz
1 1/2 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

1 Bir kuşaneye; piyaz soğanı denen yarım ay şeklinde ve ince 5 büyük soğan doğradıktan sonra, bu soğanları avuçla ovalamak suretiyle az öldürmeli ve sonra banlara; kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 3 büyük domates, 14 diş sarımsak, kıyılmış bir buçuk demet maydanoz ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, hepsini iyice bir karıştırmalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 Diğer taraftan, 1250 gram patlıcanı, alaca denen şekilde yani bir parmak kabuk bırakmak, bir parmak tıraş edercesine ince soymak suretiyle ayıkladıktan sonra, patlıcanların her iki uçlarını birbirinden ayırmamak üzere bunları başlarından alt kısımlarına kadar kesmek suretiyle gövdelerini dörde yarmalı ve patlıcanların yarık olan kısımlarında içlerine, hazırlanmış olduğumuz soğan ve domates harcını eşit olarak doldurduktan sonra bunları yayvanca bir tencereye yanyana olmak üzere döşemelidir.

3 Sonra, içleri doldurulmuş ve tencereye döşenmiş patlıcanlara bir bir çeyrek bardak zeytinyağı, üç buçuk bardak su, bir buçuk tatlı kaşığı toz şekerle, 1 tatlı kaşığı da tuz koyduktan sonra üstlerine bir tabak oturtmalı ve sonra tencerenin kapağını kapatarak, imambayıldı suyunu çekip de yumuşak bir hal alınca kadar bunları, önce kuvvetlice, sonra da orta kuvvetteki ateşte olmak üzere aşağı yukarı bir buçuk saat pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, patlıcanlar iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

NOT: Alaca kesilmiş, tuzlu suda yatırılmış ve sıkılmış patlıcanları bir, bir çeyrek bardak zeytinyağında 5 dakika kadar kavurduktan sonra bir kaba almak, yağına da ince ve yarım ay şeklinde kesilmiş soğanları atarak 5 dakika kavurmak, sonra da domatesleri katatarak 3 dakika da beraberce pişirdikten sonra, yukarıda tarif edildiği şekilde de hazırlamalıdır. Ancak, çiğ olarak pişirilen imambayıldılar, daha hafif ve kanaatimizde de oldukça lezzetli olurlar.