



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İMAMBAYILDI

5 orta boy patlıcan  
3 orta boy soğan  
3 iri domates (kabukları soyulup doğranmış)  
3 yeşil biber (doğranmış)  
3 diş sarımsak  
½ su bardağı zeytinyağı  
1 kesme şeker  
½ demet maydanoz

Patlıcanları alaca soyup uç kısımlarında 2 'ser cm. kalacak şekilde ortalarından bıçakla yarin. Tuzlu suda yarım saat bekletin.  
Bir tavada yağı kızdırin. Patlıcanların suyunu iyice sıktıktan sonra tavaya atıp kızartın. Kızaran patlıcanları çıkarıp geniş bir tencereye yerleştirin.  
Tavada kalan yağın içine önce soğanları koyup sarartın daha sonra domates, tuz, şeker ve biberleri atın. 15 dakika ağır ateşte pisirin. Atesten indirince ince kıyılmış maydanozu ilave edin.  
Patlıcanları yarık tarafından esit olarak paylaştırdığınız harçla doldurun.  
1,5 su bardağı suyu ve harcın suyunu ilave ederek kısık ateşte pisirin.  
Soğuk olarak servis yapın.

---