



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN İMAMBAYILDI

Malzemesi:

6 ufak boy patlıcan

1 demet maydanoz

2 baş soğan

2 adet domates

1 baş sarımsak

2 ay kaşığı tuz

1 bardak su

1 bardak zeytinyağı veya ayçiçek yağı (likit yağı)

Patlıcanın kabukları ince olarak soyulur. İki başları kalmak üzere kâmasını uzunluğuna biraz yarıp, tuz serpilir. 15 dakika bekledikten sonra su ile yıkanır. Suyu silkelenir. Orta kızgın yağda pembe olarak kızartılır. Bir tepsiye dizilir.. Soğan piyaz olarak kesilir. Patlıcanlardan artan yağ ile pembe kızartılır. İçerisine ayıklanmış ve ikiye kesilmiş sarımsak karıştırılır. Ufak kesilen domates, maydanoz, tuz konularak biraz daha kavrulur. Tepsideki patlıcanların ileri doldurulur. Su ilave edilerek, kapağı kapatılır ve 45 dakika pişirilir. Soğuk olarak servis edilir.