



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İMAMBAYILDI

### Malzemeler

5 adet kemer patlıcan  
1 ay bardağı zeytinyağı  
4 adet soğan  
1 baş sarımsak  
3 adet domates  
maydanoz  
1 adet dolmalık biber  
1.5 bardak su  
1 orba kaşığı şeker  
tuz  
karabiber.

### Yapılışı

Patlıcanların sapları yaprakları temizlenir. Alacalı soyulur. Üstünden bir çentik atılır. Tuzlanır ve yarım saat kadar acı suyunun akması sağlanır. Soğanlar halka şeklinde doğranır. Domateslerin kabukları soyulur, küp şeklinde doğranır. Biber küp olarak doğranır. Bir tavada yağ kızdırılır, patlıcanların suları sıkılarak kızgın yağda hafif kızartılır. Diğer yanda soğanlar tencerede yağda şeffaşlaşıncaya kadar kavrulur, biberler atılır. Sarımsak, tuz, şeker, karabiber ve kıyılmış maydanozlar atılarak karıştırılır. Hazırlanan harç kızartılmış patlıcanların içine doldurulur. Su ilave edilerek pişirilir. Suyu azalmasına yakın üzerine domates dilimleri ve biber ile süsleyerek fırında biraz tutulur. Maydanozla servis yapılır.