



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAM BAYILDI

Malzeme:

6 adet orta boy patlıcan
6 adet domates
1 çay kaşığı şeker
biraz tuz
2 çorba kaşığı sıvı yağ
12 diş sarımsak

Hazırlanışı:

Ayıklanmış patlıcanlar çok bol tuzlu suda 1 saat kadar bekletilir (patlıcanın acısının çıkması için). Diğer taraftan soğanlar ayıklanarak salata soğanı gibi doğranır, kabukları soyulup ince doğranmış domatesler, tuz, şeker ilave edilerek iyice ovulur, buna yağ da konarak karıştırılır. Tuzlu sudan çıkarılan patlıcanlar duru su ile iyice yıkandıktan sonra kurulanır ve uzunlamasına ortaları yarılr, buralara hazırlanan harç doldurularak buharı çıktıktan sonra kısık ateşte 20 dakika pişirilir, ateş söndürüldükten sonra 15 dakika daha kapağı kapalı olarak demlenmesi sağlanır.