



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAMBAYILDI

Acı olmiyan patlıcanlardan tedarik edildikten sonra, manzara itibariyle, gerekse tabaklara kolayca ve muntazam alınmaları için, saplarına birleşik kalmak şartıyla uzunlamasına dörde bölmektense, yalnız patlıcanların karınlarını yarmak ve bütün bırakmak daha uygundur. Maamafih iki şekilde de yapılır.

Bu suretle hazırlanan patlıcanlar tavada kızgın zeytinyağında, cüz'i mikdar kızartılarak hemen çıkarılır.

Sonra, soğanları fasulye piyazı soğanı gibi doğrayıp yine zeytinyağında sarımtırak renk alıncaya kadar

kariştirmalı ve birkaç baş sarımsağı da diş diş ayırıp soğanla birlikte bir iki daha çevirdikten sonra indirmelidir.

Bu malzeme ile, patlıcanların içleri doldurulmalı. Üzerlerine taze domatesleri de doğramalıdır. Kenarlı bir tepsiye muntazam dizip üzerlerine tavada kalan yağı dökmeli. Tuz, biberi de serpmelidir.

Sonra, patlıcanların hizalarına kadar su doldurarak orta ateşte pişirmelidir.

Piştirme işi bittikten sonra, tabaklara olduğu gibi alınıp tenceredeki salçayı da üzerlerine dökünüz. Bu yemek de soğuduktan sonra yenilmelidir.