



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İMAM BAYILDI

10 tane patlıcan
500 gr. domates
500 gr. soğan
Yarım litre zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 demet maydanoz
25 gr. şeker
Tuz

Patlıcanların iki başı kesilir. Kenarlarında ikişer santimetre kabuk bileziği bırakılarak ortası soyulur. Soyulan kısım dörde kesilir. Bolca tuzlanarak yarım saat kadar bekletilir. Yıkanır. Kızdırılmış yağda kızartılır. Tepsiye dizilir. Soğan ayrı bir kaba doğranır. Kalan zeytinyağı hafifçe kavrulur. Kabuğu soyularak fındık büyüklüğünde doğranır. Domates, ince kıyılmış sarımsak, maydanoz ilâve edilir. Patlıcanların kesilmiş kısımlarına doldurulur. Tuz, şeker, yarım limon sıkılır. Patlıcanların yarısına çıkacak kadar su ilâve edilir. Bir - iki kepçe suya kalıncaya kadar pişirilir.