



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAM BAYILDI

- 5 orta boy patlıcan
- 100 gr (1/2 su bardağı) zeytinyağı yada rafine yağ
- 5 orta boy soğan (piyaz doğranmış)
- 3 diş sarımsak (piyaz doğranmış)
- 3 iri domates (kabukları soyulup doğranmış)
- 300 gr (1+1/2 su bardağı) su
- 2 çorba kaşığı + 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 4 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 orta boy domates (parmak biçiminde 5 parçaya bölünmüş)
- 1 dolmalık biber (parmak biçiminde 5 parçaya bölünmüş)

Patlıcanların yeşil saplarından 3 cm bırakarak kalanını kesiniz. Öteki uçlarını da 3 cm bırakarak kesip, sapın üstündeki yeşil kısmı bıçakla ayıklayınız. Patlıcanların iki tarafından 2'şer cm kabuk bırakarak, geri kalan kısmını soyunuz. Herbirini tam ortasından bıçakla 2'şer cm yukarıya ve 2'şer cm aşağıya yarıyınız, üstlerine 2 çorba kaşığı tuz serpip karıştırınız. Yarım saat beklettikten sonra yıkayınız. Patlıcanları hafifçe sıkıp bir tabakta bekletiniz. Bir tavada yağı kızdırınız. Patlıcanları tavaya atıp sararıncaya kadar kızartınız. Sonra genişçe bir tepsiye yerleştiriniz. Tavadaki yağı başka bir tencereye boşaltıp soğan ve sarımsağı ekleyiniz. Sarartmadan 5 dakika kavurup, domatesleri ekleyiniz. Kalan 1 çay kaşığı tuzu, şekeri ve suyu koyup ağır ateşte 15 dakika pişiriniz. Hazırladığınız bu harcın suyunu süzgeçten süzdükten sonra, suyu bir kenara ayırınız. Harcın içine kıyılmış maydanozu karıştırınız.

Patlıcanları yarık tarafından kaşığın tersiyle açarak, içlerine harcı eşit olarak doldurunuz. Üstlerine birer dilim domates ve biber yerleştiriniz. Sakladığınız harç suyunu da üstlerine döktükten sonra, ağır ateşte üstünü kapalı olarak 30 dakika pişiriniz. Soğuttuktan sonra servis ediniz.