



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAM BAYILDI

Ayşe Tüter

1 kg patlıcan
500 gr domates
500 gr soğan
1 demet maydanoz
1 baş sarımsak
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz

Patlıcanları alacalı soyup tuzlu suda 15 dakika bekletin ve sıkarak acı sularını atın. Diğer tarafta soğanları piyazlık, domatesleri de küp şeklinde doğrayın. İnce ince kıydığımız maydanoz ve sarımsağı da domates ve soğanlara ekleyip tuz ve şekerle iyice karıştırın. Patlıcanı uzunlamasına tutup, üç bir tarafından kopmayacak şekilde kesin. Aralarına hazırladığımız içten doldurup tencereye dizin. Üzerinde zeytinyağı gezdirip, su koymadan, kısık ateşte patlıcanlar yumuşayınca kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis tabağına alın, üzerine kıyılmış maydanoz serpin ve servis yapın.