



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAMBAYILDI

Emine Beder

5 orta boy patlıcan
3 orta boy soğan
3 orta boy domates (1 tanesi patlıcanların üzeri için)
6-7 diş sarımsak
2-3 sivri biber
1/2 demet dereotu
1/2 demet maydanoz
1/2 demet nane
1/2 su bardağı sıvı yağ (patlıcanları kızartmak için)
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1/2 çorba kaşığı şeker
Tuz, karabiber

Patlıcanları alaca soyup yarım saat 1 çorba kaşığı şeker ilave edilmiş suda bekleterek yıkayıp kurulayalım. Kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü hafifçe kızartarak yayvan bir tencereye alalım. Karın kısımlarını bıçakla uzunlamasına keserek bekletelim. Ayrı bir tavaya sıvı yağı alalım. Piyaz doğranmış soğanları ve doğranmış sarımsakları ekleyip pembeleşene dek kavuralım. Rendelenmiş domatesleri ekleyip suyu çekilene dek 2 dk. daha kavuralım. Tuzu, şekerini, karabiberi, kıyılmış dereotunu, maydanozu, ekleyip birkaç kez karıştırdıktan sonra tavayı ateşten alalım ve soğanlı harcı patlıcanların karınlarına dolduralım. Yuvarlak kesilmiş domates dilimlerini ve 2'ye kesilmiş sivri biberleri patlıcanların üzerine yerleştirelim. 1 su bardağı sıcak suyu tencerenin kenarından boşaltalım. Yemeği ağır ateşte pişirerek ateşten alalım. Soğutarak servis yapalım.