



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAM BAYILDI

5 patlıcan
5 soğan
yarım demet maydanoz
4 domates
1/2 çay bardağı sıvı yağ
yeterince tuz karabiber. pul biber

Patlıcanların kabuklarının tamamını soyun. Karnı yarık yapar gibi ortasını yarın ve tuzlu suda 10 dk. bekletin. Soğanları yarım ay şeklinde doğrayın, yağla kavurun. Maydanozu ince ince doğrayın. Soğanlar pembeleşince maydanozu ekleyin ve baharatları koyup 10 dk. daha kavurun. İç malzemeyi patlıcanların içine doldurun. Tencereye dizin, 1 su bardağı su koyun tencereye suyunu çekene kadar pişirin.