



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAM BAYILDI

8 adet orta boy patlıcan
4 adet kuru soğan
7 diş sarımsak
1 demet maydanoz
2 dal taze nane
3 adet domates
3 adet yeşil sivribiber
1 su bardağı zeytinyağı
1 kahve kaşığı şeker
karabiber
yeterince tuz

Patlıcanlar baş kısmından kesilip alacalı şekilde soyulur. Tuzlu suda yarım saat bekletildikten sonra yıkanıp kurulanır. Patlıcanlar zeytinyağında hafifçe kızartıldıktan sonra tepsiye dizilir. Üzerleri boydan boya bıçak alta geçmeyecek şekilde kesilir. Ayrı bir tavada halka şeklinde doğranmış soğan, sivribiber ve sarımsak zeytinyağında kavrulur. İçine soyulup doğranmış domates eklenip karıştırılır. Kiyılmış maydanoz, nane, tuz, karabiber ve şeker ilave edilir. Kavrulan harç patlıcanların içine doldurulur. Az su ilavesiyle yavaş yavaş pişirilir.