



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAMBAYILDI

5 adet orta boy patlıcan
tuz
5 orta boy soğan
3 diş sarımsak
3 iri domates
1 bağ maydanoz
yarım çay fincanı zeytinyağı
2 orta boy domates
1,5 çay fincanı su
1 adet dolmalık biber

Patlıcanları temizleyin, soyun ve ortasından yarın, sonra enlemesine de bir yarık yapın. Tuzlayıp, yarım saat sonra yıkayıp bir tabağına çıkarın. Soğan ve sarımsakları piyaz biçimi doğrayın. Üç domatesi ufak ufak kesin. Patlıcanları sararıncaya kadar zeytinyağıda kızarttıktan sonra pişireceğiniz tencereye dizin, aynı yağda soğan ve sarımsağı kavurun, ardından domatesleri de katıp çevirin. 15 dakika pişirin. Maydanozu katın, daha sonra bu içi patlıcanlara doldurun. Suyunu koyun. Üzerine 2 domates ve biber dilimleri koyarak yarım saat pişirin, soğutun.

[ML© İmambayıldı için tıklayın](#)