



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAM BAYILDI

Necip Usta

- 6 orta boy patlıcan
- Tuz
- 6 orta boy soğan
- 3 diş sarımsak
- 3 büyük domates
- 1/2 çay fincanı zeytinyağı
- 1,5 çay fincanı su
- 1 bağ kıyılmış maydanoz
- 1 orta boy domates (parmak şeklinde 5 parçaya bölünmüş)
- 1 dolma biber (domates gibi kesilmiş)

- 1) Patlıcanların saplarını 3 santim bırakarak kesiniz. Öbür uçlarını da 3'er santim keserek ayırıp saplarındaki yeşil yapraklarını keserek temizleyiniz.
- 2) Patlıcanların iki tarafından 2'şer santim kabuk bırakarak beyaz olarak soyunuz. Tam ortalarından bir bıçak sokup karşılıklı 2'şer santim aşağıya ve 2'şer santim yukarıya yarınız.
- 3) Üzerlerine 2 çorba kaşığı tuz serpip karıştırınız ve 30 dakika bekletip yıkayınız, hafifçe sıkarak bir tabağa çıkarınız.
- 4) Soğan ve sarımsağı piyaz biçimi doğrayınız Domateslerin kabuğunu soyup ince doğrayınız.
- 5) Bir tencerede yağı kızdırıp patlıcanları ilâve edip sararıncaya kadar kızartınız ve pişireceğiniz tepsiye diziniz.
- 6) Yağı başka bir tencereye boşaltıp soğanları ve sarımsağı ilâve ediniz. Beyaz vaziyette 5 dakika kavurarak domatesleri ilâve ediniz.
- 7) Tuz ve suyunu koyup ağır ateşte 15 dakika pişiriniz. Bir süzgece boşaltıp suyunu saklayınız.
- 8) Süzgeçteki soğanların içine maydanozu karıştırınız. Patlıcanları yarık tarafından kaşığın tersiyle açarak soğanları doldurunuz.
- 9) Üzerine 1 dilim domates, 1 dilim biber ve sakladığınız suyu ilâve ediniz ve ağır ateşte üstü kapalı olarak 30 dakika pişirip, soğuk olarak servis yapınız.