



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İMAM BAYILDI

5 patlıcan
2 su bardağı sıvıyağ
2 kuru soğan
6-7 diş sarımsak
7 sivribiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
6 domates
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
yarım demet maydanoz
1 limonun suyu

1. patlıcanları yıkayıp alacalı soyun. köklerini ayırmayacak biçimde yeşil kısımlarını koparın. (kökü ayırırsanız patlıcanlar yayılabilir.)
2. soyduktan sonra kızdırılmış 2 su bardağı sıvıyağda patlıcanları bütün olarak önlü arkalı yumuşayana kadar kızartın. (bütün olmazsa yağ içine çekip kararabilirler. ayrıca ateşin nispeten yüksek olmasına özen gösterin. ateş kısık olursa çekilen yağ oranı da artar.) hepsini kızarttıktan sonra kağıt havlulun üzerine alın.
3. soğanları halka halka doğrayın. sarımsakları ve biberleri de minik minik doğrayın. 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile birlikte tavada öldürün. üzerlerine kabukları soyulmuş ve doğranmış domatesleri ekleyin. domatesler bıraktığı suyu hafif çekip koyulaşana kadar kavurun. tuz, karabiber ve doğranmış maydanozu ekleyip ateşi söndürün.
4. patlıcanları fırın tepsisine dizin. ortalarını kaşık yardımıyla çizgi şeklinde açın. içine malzemeleri doldurun. dilerseniz üzerlerine yarım sivribiber koyun. tavada kalan domatesli suyu tepsinin dibine dökün. limon suyunu patlıcanların üzerine gezdirin. 200C fırında 10-15 dakika pişirin.