



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAMBAYILDI

4 kemer patlıcan
3 domates
3 diş sarımsak
3 soğan
1 ay bardağı zeytinyağı
5 sivribiber
Tuz

Patlıcanları kabuklarıyla yağda 4 dakika kadar kızartın. Soğanı, domatesi, biberi doğrayın, sarımsakları ezin, tuz ve zeytinyağının yarısını ilave edin. Kızarttığınız patlıcanların içlerini karnıyarık gibi açıp bu karışımı içine doldurun. Kalan zeytinyağını gezdirip kapağını kapatın. Kendi suyuyla çok kısık ateşte pişmeye bırakın. Fırına da atabilirsiniz. Patlıcanları kızartmadan hepsini çiğden de hazırlayıp pişirebilirsiniz.