



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İMAMBAYILDI

1 kg küçük boy patlıcan

Kızartmak için:

Zeytinyağ

İçi için:

Yarım kahve fincanı zeytinyağı

4 adet soğan

1 baş sarmısak

4'er adet domates ve sivri biber

3 tatlı kaşığı tozşeker

Tuz

Süslemek için:

Maydanoz

Saplarını kestiğiniz patlıcanları yıkayın ve kurulayın. Tavada zeytinyağını kızdırıp, patlıcanları dizin. Ağızını bir kapakla kapatın ve kısık ateşte hafif kızartın. Kızaran patlıcanları kağıt havlu üzerine alıp fazla yağın süzdürün ve kabuklarını soyun. Daha sonra fırın tepsisine dizin. Ortalarını bir bıçakla çizin. İç malzemesi için tavaya aldığınız zeytinyağında kıyılmış soğan ve sarmısağı soteleyin. Kabukları soyulmuş ve küp doğranmış domatesi ve kıyılmış sivri biberi katın. Domates, suyunu salıp çekene kadar sotelemeye devam edin. Tozşeker ve tuzunu katın. Hazırladığınız iç malzemeyi patlıcanların ortasına paylaşın. Tepsinin üzerini alüminyum folyo ile kaplayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp, servis tabağına alın. Üzerlerini maydanozla süsleyip, soğuk olarak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.06.2021