



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İMAM BAYILDI

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

1 kg patlıcan  
1 su bardağı zeytinyağı  
4 adet iri soğan  
3 adet domates  
10 diş sarımsak  
2 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 su bardağı su  
½ demet maydanoz

Patlıcanların sapları 1 cm uzun bırakılarak kesilir.  
Yeşil kısımları kesilerek alınarak alacalı soyulur.  
Boyuna derin bir çizik atılarak 20 dakika tuzlu suda bekletilerek acısı alınır.  
Zeytinyağında kızartılarak tepsiye alınır.  
Halka doğranmış soğanlar kalan zeytinyağında kızartılır.  
Soğanlara kıyılmış sarımsaklar ve kabuğu soyularak küçük karelere doğranmış domatesler eklenir.  
Tuz ilavesiyle biraz daha pişirildikten sonra ateşten alınır.  
Patlıcanların arasına doldurulur.  
Üzerine domates dilimleri ve kızarmış uzun yeşil biberler yerleştirilir  
Sıcak suyu ve soğanlardan artan yağı ekledikten sonra hafif ateşte veya fırında pişirilir.  
İçi hazırlarken ateşten aldıktan sonra kıyılmış maydanoz eklenebilir.