



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAMBAYILDI

1 kg. küçük patlıcan
5-6 soğan
5-6 yeşil biber
4-5 iri domates
2 diş sarımsak
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Patlıcanları soyup yıkadıktan sonra gövdelerini boyuna yarıp, yağda öldürün. İç malzemesini zeytinyağında pembeleştirin. Küçük doğranmış domatesleri ve dövülmüş sarımsakları ilave ederek 4-5 dakika pişirin. İnce kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi katın. Patlıcanların içini bu malzemeye doldurun ve çelik tavada 10-15 dakika pişirin. Dilerseniz sıcak, dilerseniz soğuk servis yapın.