



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İMAM BAYILDI

5 adet ince patlıcan  
2 domates  
3 soğan  
2 sivri biber  
6 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı şeker  
1 demet maydanoz  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber, pul biber

Öncelikle taze patlıcanı yıkayıp bıçakla dört yerinden kesin ama uçlarının kapalı kalmasına dikkat edin. Tuzlayıp 5 dakika bekletin. İç malzemesi için, bir kabin içine kıyılmış maydanozu, rendelenmiş domatesi, yarım ay doğranmış soğanı ve biberi ekleyip karıştırın. Son olarak içine baharatları ekleyin. Bu iç harcı patlıcan içlerine doldurun. Daha sonra da tencereye dizin. Hepsini bitirince üzerine bol sarımsak ve zeytinyağını gezdirin. 1 su bardağı kadar su ekleyin. Ocak üzerinde kapağı kapalı olarak 35 dakika kadar pişmeye bırakın. Pişince servis tabağına alıp sıcak olarak ikram edin.