



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY İMAMBAYILDI

4 adet patlıcan
10 diş sarımsak
1 adet soğan
4 adet domates
1 ay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı şeker

Patlıcanlar alacalı soyulur, acısını çıkarmak için tuzlu suda yarım saat bekletilir. Bu arada soğan yarım daire şeklinde doğranır, sarımsak ince kıyılır. Domatesin kabuğı soyulur, küp doğranır. Hazırlanan malzeme bir tencereye aktarılır, tuz, şeker ve zeytinyağı eklenir, karıştırılır. Üzerine patlıcanlar dizilir. Ota ateşte patlıcanlar yumuşayana kadar pişirilir. Sonra patlıcanlar bir tabağı alınır, uzunlamasına bıçakla kesilir. Kesik kısma tencerede bulunan karışım yerleştirilir. Tekrar tencereye konur, bir tık pişirilir. Soğuyunca servise sunulur.