



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI İMAMBAYILDI

4 adet patlıcan
Yarım kg mantar
2 adet domates
6 diş sarımsak
2 adet kuru soğan
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar çubuklu soyulur, bir kaç yeri bıçakla delinir. Fırın kabına konur, üzerine yağlı kağıt kapatılır. 190 derece fırında 35 dakika pişirilir. Soğan yarım daire şeklinde doğranır, sarımsak, ince kıyılır. Tavaya yağ konur, önce soğan atılır, bir kaç dakika sonra sarımsak ve rende domates katılır, tuz serpilir. 5 dakika sonra bir kaç parçaya kesilmiş mantar ilave edilir. 5 dakika sonra ateşten alınır. Pişen patlıcanların ortası dikey olarak yarılır. İçlerine mantarlı iç konur. Tencerenin kapağı kapatılır. orta ateşte 10-15 dakika pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.