



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI İMAM BAYILDI

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşın

6 adet patlıcan
2 orta boy soğan
3 adet sivri biber
3 adet domates
6-7 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
Ayçiçeği yağı
Tuz
Karabiber
250 gr çemensiz pastırma

Patlıcanları alacalı soyun. Tuzlu suda yarım saat bekletin. Kağıt havlu ile kurulayıp ayçiçeği yağında kızartın. İç harcı için soğanları piyazlık doğrayın. 2-3 yemek kaşığı ayçiçeği yağını tavada ısıtıp soğanları kavurun. Küçük doğranmış biberleri ve sarımsakları ilave edip kavurmaya devam edin. Küçük doğranmış domates ve baharatları ekleyip bir süre daha kavurun. Kiyılmış maydanozu ilave edin. Patlıcanları fırın tepsinine dizip üzerini kenarlardan kopmayacak şekilde bıçakla kesin. İç harcı patlıcanların içine paylaşın. Üzerine pastırma dilimlerini paylaşın. İç harcın suyunu patlıcanların üzerine gezdirip 190 derece fırında 10 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

