



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN İMAM BAYILDI

- 1 kilo patlıcan
- 1 baş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım tatlı kaşığı toz şeker
- 1 demet maydanoz
- 6 adet soğan «orta boy»
- 4 adet büyük domates
- 1 bardak zeytinyağı veya ayçiçeği yağı

Patlıcanların sapları kesilip başları düzeltildikten sonra, kabuk kısmı üç veya dört tarafından uzunlamasına şeritler halinde kesilir. Bundan sonra patlıcanların ortalarına ince sivri bir bıçak sokularak sap tarafları kesilmeyecek şekilde bir yarık açılır. Bundan sonra bu patlıcanlar kızgın zeytinyağına atılarak birkaç defa çevrilip çıkarılır. Diğer tarafta halka veya piyazlık denen şekilde iri doğranmış soğanlar ile, sarımsaklar aynı yağda hafif sarıncaya kadar kavrulur ve kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılmış olan domatesler ile bir fincan su da ilave edilerek 15 dakika kadar pişirilir. Tuz da ilave edilir. Bunlar da piştikten sonra süzgeçten geçirilerek suyu ayrılır. Süzgeçte kalan harca maydanoz ilave edilerek bu iç patlıcanların yarılmış olan karınlarına doldurulur ve üzerlerine de birer parmak kalınlığında kesilmiş domates konur. Bu şekilde hazırlanıp doldurulmuş olan patlıcanlar yayvan bir tencereye dizilerek üzerine süzgeçten süzölmüş olan su da ilave edilerek yarım saat kadar ağır ateşte pişirilir. Soğuduktan sonra servis yapılır.