



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN İMAMBAYILDI

1250 gr. patlıcan
1+1/4 bardak zeytinyağı
5 büyük soğan
3 büyük domates
3,5 bardak su
14 diş sarımsak
1,5 demet maydanoz
1,5 tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı tuz

Bir tencereye yarım ay şeklinde soğanları doğrayın, avuçla ovduktan sonra bunlara kabukları ve çekirdekleri çıkartılarak küçük küçük doğranmış domatesleri ilâve edin. Sarımsak, kıyılmış maydanoz, tuz da koyarak karıştırın ve bir tarafa bırakın. Patlıcanları, alaca alaca soyun, başlarından alt kısımlarına kadar keserek gövdeleri dörde yarı ve yarı kısımlarını içlerine, soğan ve domates harcı doldurarak bir tencereye döşeyin. Patlıcanların üzerine zeytinyağı, ılık su, toz şeker, tuz ilâve ederek ateşin üzerine oturtun ve bir buçuk saat pişirin. Patlıcanlar yumuşayıp suyunu çekince tencereyi ateşten indirin. Soğuyunca tabağa alarak servis yapın.