



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REZENELİ İMAM BAYILDI

Malzeme:

4 adet patlıcan

2 adet domates

2 adet çarliston biber

2 adet soğan

1 adet rezene

4 diş sarımsak

1 çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

4 adet kesme şeker

1/2 adet limon

Üzeri için :

1/2 demet maydanoz

Tuz

Karabiber

Soğanların kabuklarını soyup piyazlık doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Çarliston biberlerin çekirdeklerini temizleyip domateslerle aynı büyüklükte küp şeklinde doğrayın. Rezeneleri soğanlar gibi piyazlık doğrayın. Sarımsakların kabuklarını soyup irice kıyın. Patlıcanları alacalı soyun ve kararmaması için tuzlu suda yarım saat kadar bekletin. Daha sonra çıkarıp bir mutfak havlusu yardımı ile kurulayın. Kuruladığınız patlıcanları boylamasına bıçakla keserek bir oyuk oluşturun. Geniş bir tavaya yarım çay bardağı zeytinyağını alıp ısıtın ve patlıcanları çevirerek hafifçe kızartın. Hafif renk alınca üzerinde mutfak havlusu olan bir tabağa çıkartın ve yağını süzdürün. Başka bir tavaya kalan yarım çay bardağı zeytinyağını ısıtın. Sırayla soğanlar, sarımsaklar, çarliston biberler, rezene ve domatesleri ekleyip orta ateşte birkaç dakika soteleyin. Tuz, karabiber, kesmeşeker ve yarım limonun suyunu ilave edip tatlandırdıktan sonra ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Kızarttığınız patlıcanları bir fırın tepsisine alın ve soğanlı iç malzemeyi patlıcanların kesildiği boşluklara doldurun. İçi hazırladığınız tavaya yarım çay bardağı su ekleyerek tavanın dibinde kalan içle birlikte doldurduğunuz patlıcanların üstüne dökün. 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerlerine maydanozları serpin. Ilık veya soğuk servis yapın.