



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI İMAM TATTI

1 kg. patlıcan
4 adet kuru soğan (Piyaz doğranmış)
2,5 su bardağı Altın Hasat Zeytinyağı (Kızartma ve pişirmede kullanılacak)
3 adet domates
4 adet çarliston veya dolmalık biber
5 diş sarımsak (İnce doğranmış)
½ bağ maydanoz (Kıyılmış)
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz
Su

- Patlıcanları alacalı olarak soyup, yarım santim kalınlığında çapraz doğrayın.
- Tepsiye koyup üzerine tuz ve yarım bardak suyu serpiştirin ve 10 dakika bekletin.
- Patlıcanları bol suda yıkayıp sıkın ve süzgece çıkarın.
- Tencere veya fritözde kızdırdığınız Bizim zeytinyağının içine atın. Patlıcanlar açık kahve renk aldığı zaman süzgece çıkartıp, düzenli şekilde tepsiye yayın.
- Diğer bir tencere içinde yağı kızdırın.
- Soğanı ve sarımsağı içine boşaltıp, biraz renk alana kadar kevgir ile karıştırın.
- Doğranmış domatesleri, biberi, maydanozu, şekerini ve tuzu ilave edip, birkaç karışımdan sonra bir bardak su koyun, 5 dakika kaynatın.
- Lezzetini kontrol ettikten sonra hazır olan patlıcanların üzerine boşaltın.
- Kevgirin arkası ile düzelterip, patlıcanların seviyesinde su koyun.
- Domatesleri üzerine yayarak, yağlı kağıt ile kapatın.
- Daha sonra üzerine bir kapak kapatarak, ocak üzerinde veya fırında 15 dakika pişirin.
- Soğuduktan sonra porsiyon şeklinde kesip, üzerine kıyılmış dal maydanoz serpiştirerek servis yapın.