

Imam Bayildi

Malzemeler

5 patlican

2 su b. siviyağ

2 kuru soğan

6-7 diş sarımsak

7 sivribiber

2 yemek k. zeytinyağı

6 domates

1 tatlı k. tuz

1 tatlı k. karabiber

Yarım demet maydanoz

1 limonun suyu

Yapılışı

Patlicanları yıkayıp alacalı soyun. Köklerini ayırmayacak biçimde yeşil kısımlarını koparin. (Koku ayırırsanız patlicanlar yayılabilir.)

Soyduktan sonra kızdırılmış 2 su bardağı siviyağda patlicanları bütün olarak onlu arkalı yumuşayana kadar kızartın. (bütün olmazsa yağı içine çekip kararabilirler. Ayrıca ateşin nispeten yüksek olmasına özen gösterin. Ateş düşük olursa çekilen yağ oranı da artar.) Hepsini kızarttıktan sonra kâğıt havlunun üzerine alın.

Soğanları halka halka doğrayın. Sarımsakları ve biberleri de minik minik doğrayın. 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile birlikte tavada çevirin. Üzerlerine kabukları soyulmuş ve doğranmış domatesleri ekleyin. domatesler bıraktığı suyu hafif çekip koyulasana kadar kavurun. Tuz, karabiber ve doğranmış maydanozu ekleyip ateşi söndürün.

Patlicanları fırın tepsisine dizin. Ortalarını kaşık yardımıyla çizgi şeklinde acın. İçine malzemeleri koyun. Dilerseniz üzerlerine yarım sivribiber koyun. tavada kalan domatesli suyu tepsinin dibine dokun. Limon suyunu patlicanların üzerine gezdirin. 200 derece fırında 10-15 dk. pişirin. Üzerini maydanozla süsleyin.