

# İmam Bayıldı

Toplam 60 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Orta

~200 kcal

Açlık bar 5/10

Zeytinyağlı Türk mutfağının en sevilen yemeklerinden, soğuk servis edilir.

## Malzemeler

- 4 adet Patlıcan
- 3 adet Soğan
- 3 adet Domates
- 4 diş Sarımsak
- 1 su bardağı Zeytinyağı
- Tuz
- Şeker
- Maydanoz

## Yapılışı

- Patlıcanları kalıncasına soyun, yarım ve tuzlu suda bekletin.
- Soğanları halka kesin, zeytinyağında kavurun.
- Domatesleri rendeleyin, sarımsakları ekleyin.
- Patlıcanları tepsiye dizin, harcı doldurun.
- Üzerine sıcak su ekleyin, 180°C fırında 40 dk pişirin.

### PÜF NOKTASI

Patlıcanları fırınları geniş açın soğanları pişerken içine daha rahat yerleşir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında üstüne maydanoz serpererek zeytinyağlı tabağında yemekle birlikte sunun.