



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DENİZ MAHSULLÜ PATLICAN

Maria Ekmekçiođlu

- 1 Adet Bostan Patlıcanı
- 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 8 Dilim Kalamar
- 1 Adet Ahtapot Bacağı
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Kuru Nane
- 3 Diş Sarımsak
- 2 Çorba Kaşığı Kaşar

Bostan patlıcanını ateşte közlüyoruz. Bir tabağa alıp üstteki siyah kısmını çıkıyoruz. Patlıcanı sandal gibi açıyoruz. Bu arada tavaya zeytinyağı ile minik doğranmış sarımsağı, kalamarı, ahtapot bacağını alıp soteliyoruz. Naneyi ve tuzu da ekliyoruz. Bu karışıma patlıcanın iç kısmını katıyoruz, karıştırıp sandal şeklinde açılmış olan patlıcana dolduruyoruz. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini de koyup fırında peynir kızarana kadar pişiriyoruz.