



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİ YATAĞINDA AHTAPOT IZGARA

www.miele.com.tr

- 4 adet patlıcan
- 1 yemek kaşığı tepeleme un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı süt
- Muskat
- 1 adet orta boy ahtapot (1 kiloluk yeterli)
- 1 adet havuç
- 1 adet kuru soğan

Ahtapotu havuç ve soğan ile beraber 2 saat haşlayın soğuduktan sonra dilimleyin ve ızgaraya alın. Patlıcanları kızdırıp bıçak yardımı ile ortadan diklemesine açın ve içini kabuğuna zarar vermeden (tekrar içini dolduracağız çünkü) çıkarın ve suyunun süzülmesi için bir eleğe alın. Unu tereyağında rengi sararana dek kavurun, azar azar sütü ekleyerek karıştırın. Közlenmiş patlıcanlarınızı ekleyin, az muskat rendesi, tuz, karabiber ekleyerek iyice karıştırın. Hazırladığınız beğendiyi patlıcanların içine alın, üzerine ızgara ahtapotları yerleştirin ve servis edin.

