



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEĞENDİLİ KALAMAR DOLMASI

<https://www.elele.com.tr>

2 adet kalamar  
1 şişe soda  
1 adet bostan patlıcanı  
150 gr. beyaz peynir  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
Taze kekik  
2 dal dereotu

Kalamarların içini iyice temizleyip yıkayın ve bir gece boyunca sodanın içinde yumuşamaya bırakın. Temizlenmiş kalamarı ızgarada, yoksa teflon tavada önlü arkalı hafif ateşte pişirmeye başlayın, kalamar yarım saatte pişer. Bu arada bostan patlıcanı ateşe koyup közleyin. Közlenen patlıcanı soyup içine tereyağı, peyniri, ince kıyılmış dereotuyla karıştırın. Bu karışımı iki kalamara eşit olarak doldurun. Kalamarın üstüne tuz, karabiber, kekik gezdirip bir kaşık da zeytinyağı ilave edip servis yapabilirsiniz.

