



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KALAMARLI KANEPE

30 adet mini kalamar
200 gram patlıcan
1 kaç damla Beyaz sirke
10 gram Un
1 dal Maydanoz Fesleğen
1 avuç Akdeniz salatası
1 adet domates
250 gram tereyađı
Tuz

Patlıcanın acısını aldıktan sonra 2 mm kalınlığında boyuna kesin. Yapışmaz yüzeyli tavaya tereyağı patlıcan dilimlerini bir tutam tuz ile soteleyin. Sotelediğiniz patlıcan dilimlerini salata tabağına aktarıp sirke ve tatlandırdıktan sonra soğumaya bırakın. Patlıcanı küçük parçalara kestikten sonra 1 dal maydanoz, 1 dal fesleğen, 50 gram tereyağı, bir tutam tuz ve birkaç damla su ile blenderde çekerek sosu hazırlayın. Kalamarları temizledikten sonra kağıt havlu ile kurulayıp una bulayın. Unladığınız kalamarları tereyağda pembeleşinceye kadar kızartın. Mini kalamar kızartmasını hazırladığınız patlıcanlı sos ile hemen servis yapın. (Servis tabağındaki mini kalamar kızartmasını Akdeniz salatası ve jülyen doğranmış domateslerle de süsleyebilirsiniz.)
