



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERZANE

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

1 adet büyük boy bostan patlıcanı
100 gram fener balığı
100 gram kalamar
2 adet dondurulmuş ahtapot bacağı
1 çay bardağı+1 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet kıyılmış sivri biber
1 adet domates
Yarım çay bardağı domates suyu
2 çorba kaşığı krema
Tuz
Karabiber
Üzerine:
Yarım çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Patlıcanın üst kısmını kapak şeklinde kesip, alın. İçini bir kaşıkla oyduktan sonra, kızdırılmış 1 çay bardağı sıvıyağda kızartın ve fırına dayanıklı çukur bir kaba alın. Dondurulmuş kalamarları kaynayan suda 3 dakika haşlayın ve süzün. Dondurulmuş ahtapot bacağı oda sıcaklığında çözündürün ve 5 dakika kaynar suda haşlayıp, süzün. Küp şeklinde doğrayıp kenara alın. 1 çorba kaşığı sıvıyağı yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp, kızdırın. Patlıcanın içinden çıkardığınız kısmı kıyıp, sivri biberle birlikte 1-2 dakika kavurun. Küp doğranmış fener balığını ilave edip, kavurmaya devam edin. Kalamar ve ahtapotu ekleyip, ve 1-2 dakika kavurun. Kabuğu soyulup küp doğranmış domatesi ekleyip, kavurmaya devam edin. Domates suyu ile kremayı da ilave ettikten sonra şöyle bir çevirin ve tavayı ocaktan alın. Tuz ve karabiberi ekleyip, tüm malzemeyi karıştırın. Kızarmış patlıcanın içine bu karışımın yarısını doldurun. Geri kalan karışımı patlıcanın etrafına dökün. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 8 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

