

Goji ve ceviz soslu mercimekli patlıcan

toplam süre **45 dak.** 45 dak. pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Mercimek dolgusu için:

500 gr	ıslatılmış beluga mercimek
100 ml	zeytinyağı
100 gr	kırmızı soğan (ince doğranmış)
100 gr	havuç (ince doğranmış)
100 gr	kereviz sapı (ince doğranmış)
1,5 litre	sebze suyu
300 ml	<u>Kikkoman Susam Sosu</u>

Patlıcan için:

5	adet patlıcan (her biri yaklaşık 300 gr)
100 ml	<u>Kikkoman Organik Soya Sosu</u>
50 gr	bal
100 ml	zeytinyağı

Üzeri için:

50 gr	goji berry
50 gr	ceviz içi (doğranmış, kavrulmuş)
100 gr	beyaz peynir (ince doğranmış)
100 gr	kırmızı soğan (ince doğranmış)
30 gr	maydanoz (ince kıyılmış)
50 gr	nane (ince kıyılmış)
50 ml	<u>Kikkoman Organik Soya Sosu</u>
100 ml	zeytinyağı
50 ml	yeşil limon suyu

Ek olarak:

2	paket kesilmiş tere
----------	---------------------

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Zeytinyağını geniş bir tencerede orta ateşte ısıtın. Soğan, havuç ve kereviz sapını 3-4 dakika renk almadan yumuşayana kadar pişirin. Mercimeği ekleyin ve 1 dakika daha çevirin. Sebze suyunu ilave edin, kapağını kapatın ve yaklaşık 45 dakika kısık ateşte pişirin.

Adım 2

Bu sırada fırını 180 °C fanlı ayarda önceden ısıtın. Patlıcanları boylamasına ikiye kesin ve iç kısımlarına çapraz kesikler atın. Kikkoman Naturally Brewed Organic Soy Sauce, bal ve zeytinyağını karıştırın. Patlıcanların üzerine sürün, tepsilere yerleştirin ve yaklaşık 30 dakika yumuşayana kadar pişirin.

Adım 3

Ayrı bir kapta goji berry, ceviz, kırmızı soğan ve feta peynirini maydanoz ve nane ile karıştırın. Yeşil limon suyu, zeytinyağı ve Kikkoman Naturally Brewed Organic Soy Sauce ile marine edin ve kenara alın.

Adım 4

Pişen mercimeği Kikkoman Sesame Sauce ile karıştırın. Patlıcanları tabaklara yerleştirin, üzerine mercimek dolgusunu ekleyin. Goji ve cevizli karışım ile süsleyin. Tere ile tamamlayarak servis edin.