KIKKOMAN

Közlenmiş patlıcan ve ricotta ezmesi

toplam süre **35 dak.** **5 dak.** hazırlık süresi **30 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
774 kJ / 185 kcal

Yağ: **9,3 gr** Protein: **8,2 gr**
Karbonhidrat: **21,2 gr**

MALZEMELER

3 porsiyon

400 gr	patlıcan
100 gr	ricotta peyniri
20 ml	zeytinyağı
60 gr	güneşte kurutulmuş domates
30 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
20 gr	taneli hardal
	Yarım limonun suyu
	Süslemek için taze dereotu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Patlıcanı yıkayın, uzunlamasına ikiye bölün ve etli kısımlarına çizikler atın. Üzerine zeytinyağı gezdirin ve önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

Adım 2

Pişen patlıcanın soğumasını bekleyin, kabuğunu soyun ve etli kısmını ince ince doğrayın.

Adım 3

Patlıcanı ricotta peyniri, taneli hardal ve doğranmış kuru domateslerle birleştirin.

Adım 4

Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce ve limon suyu ile tatlandırın. Ardından pürüzsüz bir ezme haline gelene kadar karıştırın. Taze dereotu ile süsleyip kızarmış ekmek eşliğinde servis yapın.