



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## KAYIK YEMEĞİ



4 adet orta boy patlıcan  
1 adet iri domates  
2 adet sivri biber  
1 dilim kalın ekmek içi  
1 su bardağı rende yağlı beyaz peynir  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
Kızartmak İçin;  
1,5 su bardağı sıvıyağ  
zeri İçin;  
1 orba kaşığı tereyağı

- # Patlıcanların kabuklarının tümü soyulur. Tuzlu suda yarım saat bekletilir, kurulanır. Patlıcanlar boyuna ikiye kesilir, ortası kayık gibi oyulur.
- # Kızgın yağda oyulan patlıcanlar pembe renkte kızartılır. Fırın tepsisine yan yana dizilir.
- # Patlıcanı oyarken çıkan parçalar fındık büyüklüğünde doğranır, kızgın yağda kızartılır.
- # İçi hazırlamak için, bir kaba kızartılmış patlıcan parçaları, ufalanmış bayat ekmek içi, rendelenmiş peynir, küp şeklinde doğranmış domates, ince kıyılmış biber, kırmızı pul biber, karabiber ve tuz konur, karıştırılır.
- # Kızaran patlıcan kayıklarına peynirli i yerleştirilir. zerine parça parça tereyağı konur. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında tereyağı eriyip kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Kayık yemeği Tekirdağ ve Malkara civarında hazırlanan bir yemektir.