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
Üzeri İçin;
1 çorba 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 iç yerleştirilir. Üzerine 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.