Qayıq Yeməyi

Kayık Yemeği

4 Ədəd orta boy badımcan
1 Ədəd iri pomidor
2 Ədəd iti bibər
1 Dilim qalın çörək içi
1 Su stəkanı rəndə yağlı ağ pendir
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Qızartmaq Üçün;
1,5 Su stəkanı duru yağ
Üzəri Üçün;
1 Çorba qaşığı kərəyağı

Badımcanların qabıqlarının bütünü soyular. Duzlu suda yarım saat gözlədilər, qurulanar. Badımcanlar boyuna ikiyə kəsilər, ortası qayıq kimi oyular.
Qızğın yağda oyulan badımcanlar çəhrayı rəngdə qızardılar. Soba nimçəsinə yan-yana düzülər.
Badımcanı oyarkən çıxan parçalar fındıq böyüklüyündə doğranar, qızğın yağda qızardılar.
İçi hazırlamaq üçün, bir kobud qızardılmış badımcan parçaları, parçalanmış bayat çörək içi, rəndələnilmiş pendir, küp şəklində doğranmış pomidor, incə qıyılmış bibər, qırmızı marka bibər, qara bibər və duz qoyular, qarışdırılar.
Qızaran badımcan qayıqlarına pendirli iç yerləşdirilər. Üzərinə parça parça kərəyağı qoyular. Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada kərəyağı əriyib qızarana qədər bişirilər.
İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Not: Qayıq yeməyi Tekirdağ və Malkara ətrafında hazırlanan bir yeməkdir.