



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

Qayıq Yeməyi

Kayıq Yeməği



4 Ədəd orta boy badımcan
1 Ədəd iri pomidor
2 Ədəd iti bibər
1 Dilim qalın çörək içi
1 Su stəkani rəndə yağlı ağ pendir
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Qızartmaq Üçün;
1,5 Su stəkani 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, rəndələnmiş pendir, küp şəklində doğranmış pomidor, incə qıyılmış bibər, qırmızı marka bibər, qara bibər və duz qoyular, qarışdırılır.
- # Qızaran badımcan qayıqlarına pendirli iç yerləşdirilər. Üzərinə parça parça kərəyağı qoyular. Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada kərəyağı ərıyib qızarana qədər bişirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

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