



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Bootsspeise

Kayık Yemeği



4 mittel grosse Auberginen  
1 grosse Tomaten  
2 Spitzpaprika  
Das innere einer dicken Brotscheibe  
1 Glas geriebener Weisskäse  
1 KL rote Paprikaschoten  
½ KL Pfeffer  
1 KL Salz  
Zum Braten:  
1 ½ Gläser ÖL  
Für die Oberfläche:  
1 EL Butter

- # Auberginen ganz schälen und in Salzwasser eine halbe Stunde einlegen und anschliessend abtrocknen. Die Auberginen der Länge nach in zwei teilen und die Mitte wie ein Boot aushohlen.
- # In erhitztem Öl die augehohlenen Auberginen rosarot braten und in einen Backblech nebeneinander einlegen.
- # Die inneren Stücke der Auberginen in der Grösse einer Haselnuss zuschneiden und in Öl braten.
- # Um die Füllung zu zubereiten die gebratenen haselnussgrossen Auberginen, kleingebröseltes altbackenes Brot, geriebener Käse, klein gewürfelte Tomaten, fein gehackte Petersilie und Salz in eine Schale füllen und vermischen.
- # Die gebratenen Auberginenboote mit der Füllmischung füllen und mit Butterstücken belegen. Im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen die Butter schmelzen lassen und goldbraun backen.
- # Heiss servieren.

**Tipp:** Diese Bootsspeise wird in der Region Tekirdağ und Malkara zubereitet.