



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 im 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.