



Plat de Bateau

Kayık Yemeği



4 aubergines moyennes
1 grosse tomate
2 poivrons verts
1 tranche épaisse de chapelure
1 tasse de fromage feta gras et râpé
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour frire ;
1,5 tasses d'huile
Pour la surface ;
1 cuillère à soupe de beurre

- # Épluchez toutes les aubergines, laissez attendre dans l'eau salée pendant ½ heure. Séchez puis coupez en long et creusez en forme de bateau.
- # Laissez griller les aubergines dans l'huile puis mettez dans un plat de cuisson.
- # Coupez en petit morceau, les morceaux intérieur des aubergines creusée. Grillez dans l'huile chaud.
- # Préparez le mélange. Mettez dans un bol, les morceaux d'aubergines grillé, de la chapelure en miette, du fromage râpé, une tomate coupé en petit morceaux, du piment haché finement, du poivron noir et du sel. Mélangez le contenu.
- # Mettez dans les aubergines, le mélange de fromage. Mettez des morceaux de beurre dessus. Laissez cuire au four à 200 degrés jusqu'à que le beurre fond et grille.
- # Servez chaud.

N-B; Ce plat est préparé aux alentours de Tekirdag et Malkara.