



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Piatto di Barca

Kayık Yemeği



4 melanzane
1 pomodoro
2 pepe italiane
1 fetta interno di pane
1 bicchiere grattugiato di formaggio ingrasso
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
Mezzo cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale
Per friggere;
1,5 bicchieri d'olio d'oliva
Per la sopra;
1 cucchiaio di burro

Si sbuciano le melanzane, poi si aspettano per mezz'oretta nell'acquasalta, si asciugano e si tagliano in lunghezza ed in mezzo si taglia come barca.

Si arrossiscono finché diventano colore viole.

Nel momento di bucare le melanzane si i pezzi che sono usciti si tagliano in piccolo. Poi si arrossiscono.

In una ciotola si mettono nel'olio interno di melanzana , pezzi di pane, formaggio grattugiato , formaggio tagliato in cubo, pomodori tagliati in cubo, pepe macinate , peperoncino a rosso , pepenero e sale si mescolano.

La miscelata arrossista si mettet nelel melanzane. Sopra si mette burro pezzo per pezzo . Si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi, finché burro si scioglie e si arrossisce.

Si servirsi in caldo.

Nota: Questa è una ricetta dalla zona Tekirdag (provincia Turca) e Malkara (provincia Turca)