



Лодочки из Баклажанов

Kayık Yemeğİ



4 баклажана
1 крупный помидор
2 зелёных, длинных перца
1 кусочек хлеба (мякоть)
1 стакан творога
1 чайн.ложка красн.молот.перца
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1 чайн.ложка соли
Для Жарки :
1,5 стакана раст.масла
Для Верха :
1 стол.ложка слив.масла

- # Баклажаны очистить от кожуры. Подержать в солёной воде 30 минут, затем вытереть от влаги. Разрезать в длину, удалить серединку и сделать углубление (как лодочка).
- # Обжарить на горячем масле и положить на противень.
- # Мякоть с серединки баклажанов порезать на кусочки и обжарить на горячем масле.
- # Приготовить начинку : Обжаренные кусочки баклажанов, измельчённый хлеб, творог, порезанный кубиками помидор, мелко рубленные перцы, красн.перец, чёрн.перец и соль перемешать.
- # Лодочки из баклажанов заполнить начинкой. С верху положить немного слив.масла. Запекать до золотистой корочки, в заранее разогретой духовке, при температуре 200.
- # Подавать горячим.

Это блюдо готовят В Турец.городах Текирдаа и Малкара.