



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Лодочки из Баклажанов

Kayık Yemeği



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 рубленые перцы, красн.перец, чёрн.перец и соль перемешать.

Лодочки из баклажанов заполнить начинкой. С верха 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.