



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

MEDYAS DE BERENCENA KON KEZO

Nedim Atilla

(Peynirli Patlıcan Kayığı)

Malzemeler:

750 gr patlıcan veya kabak (küçük veya orta boy tercih edilir)

2 adet yumurta

1 bardak rendelenmiş tulum peyniri

4 kalın dilim ekmek içi

Salça veya domates püresi

Kızartmak için sıvı yağ

Yuz

YAPILIŞI:

Patlıcanları veya kabakları soyun. Uzunlamasına ikiye bölün, içlerini kayık şeklinde oyun. Diğer tarafta ekmekleri ıslatın ve sonra iyice suyunu sıkın. Yumurtaları çırpın, ekmek içini, peyniri ve yumurtaları sulu olmayacak şekilde karıştırıp bir harç elde edin. Daha önce oyulmuş olan patlıcanların içine peynirli içi doldurun. Peynirli tarafı önce una sonra yumurtaya bulayarak kızartın, daha sonra patlıcanlı kısmı kızartın. Kızarmış patlıcanları bir tepsiye veya teflona dizin üzerine suda eritilmiş salçayı, patlıcanları örtecek şekilde ilave edin. (Gerekirse salçalı suya biraz tuz ilave edin.) Kısık ateşte pişirin.