



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KAYIĞI FIRINDA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Çok küçüklerinden eşit boyda 8 patlıcan,
1 kahve fincanı dolusu kıyılmış maydanoz,
1 çorba kaşığı dolusu kıyılmış dereotu,
zeytinyağına yatırılmış beş ançüez filetosu,
100 gram siyah zeytin,
20 gram kapari,
50 gram ton balığı ezmesi,
50 gram rendelenmiş kaşar peyniri,
bol zeytinyağı,
yeteri kadar kurutulmuş ekmek tozu,
karabiber ve tuz.

Yapımı: Patlıcanların kabuklarını alaca denilen biçimde soyduktan sonra her patlıcanı uzunlamasına ortadan ikiye bölmeli. Özel aletiyle patlıcanların içlerini boşalt-malı. (Böylece 16 patlıcan kayığı elde edilecektir. Patlıcanların içlerini kıyarcasına ince doğramalı. Bunu ikiye bölüp her birini bir başka porselen kâseye boşaltmalı. Kâselerden birine ton ezmesini, öbürüne ezilmiş ançüez filetosunu katmalı. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkardıktan sonra bunları kaparilerle birlikte kıyarcasına ince doğramalı. Buna kıyılmış maydanozla dereotunu ve rendelenmiş kaşer peynirini katmalı. Bunları iyice karıştırdıktan sonra yarısını tonlu, öbür yarısını da ançüezli karışıma yedirmeli. Her kâsedeki harca birer kaşık zeytinyağı katmalı. Önce kâselerden birini alıp içindeki harcı karıştırıp zeytinyağını yedirmeli ve bununla patlıcan kayıklarından sekizini doldur-malı. Kalan dekiz patlıcan kayığını ise ikinci kâsedeki karıştırılmış harçla doldurmalı. Pyrex bir kayık tabağı zeytinyağına buladıktan sonra patlıcan kayıklarını düzenli bir şekilde buna yerleştirmeli. Tuzlayıp biberlemeli. Patlıcanların üzerlerine kurutulmuş ekmek tozunu serpiştirmeli. Yemeğin üstüne gezdirerek zeytinyağını da döktükten sonra kabı 170 dereceye göre kızdırılmış fırına koymalı. Yemek pişince kabı fırından çıkarmalı ve sofraya götürüp servis yapmalı.