



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REİSİN KAYIĞI

- 6 adet kemer patlıcan
- 4 adet yeşil biber
- 2 adet domates
- 1 tutam maydonoz
- 1 çay bardağı rende kaşar
- 1'er çay kaşığı tuz karabiber
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı beyaz peynir

Patlıcanlarımızı ocağın en yüksek ısısında közlüyoruz. Kabuklarını soyup borcam içerisinde yan yana diziyoruz. Patlıcanların saplarını kesmiyoruz. Bir bıçak yardımıyla orta kısımlarını yarıyoruz. 2 diş sarımsağı ince ince doğrayıp yarım çay bardağı sıvıyağla karıştırıp bir kısmını patlıcanların üzerine döküyoruz. İç harcımızı hazırlamaya başlıyoruz. Beyaz peyniri iri yerinden rendeliyoruz. Üzerine domatesleri ve biberleri ince ince doğrayıp karıştırıyoruz. Patlıcanlarımızın içini aynen karnı yarıktaki gibi dolduruyoruz. Rendelenmiş kaşar peynirini patlıcanlarımızın üzerine paylaşıyoruz. Geriye kalan sıvıyağ ve sarımsak karışımını patlıcanlarımızın üzerine döküyoruz ve üzerine dilim domates ve biber koyduktan sonra önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 25-30 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkarınca servis tabağına alıyoruz.