

# Græsk Meze

## To dejlige græske 'forretter'

På det seneste har jeg nok været lidt fedet med at bringe opskrifter, og generelt har det græske køkken vel også ry for ikke at være specielt raffineret eller varieret.

Vi har især sat pris på de mange små forretter (meze), der ofter er helt eller delvist vegetariske. I den lille by Vathi på Methana halvøen besøgte vi flere gange en dejlig familietaverna: To Vati (To Βαθύ), hvor det lykkedes mig at få lov at komme med i køkkenet mens 'vor mor' (Gianna) tilberedte et par vegetariske specialiteter og undervejs forklarede (og jeg tror vi begge to hyggede os). Og her kommer opskrifterne så som en lille billedserie, hvor man helt i køkkenets tradition ikke bruger andet end øjemål.

## Farcerede Auberginer

(μελιτζάνα 'Imam Biyaldi')

Denne ret er - ifølge Gianna - oprindelig tyrkisk (noget af en indrømmelse fra en græker) og der er forskellige historier om dens oprindelse, men dem lader vi ligge her og går direkte over til tilberedningen:



*Auberginerne skæres i tykke skiver på langs eller tværs afhængigt af størrelsen, hvorefter de steges i rigelig solsikkeolie*



*De stegte auberginer stilles til side og rigelige mængder af rødløg snittes fint*



*Hvidløg og en kvivspids chilli tilsættes og 'koges' til en pure-agtig konsistens i rigelige (og her menes rigelige) mængder olivenolie*



*Hakkede flåede tomater tilsættes*



*Gianna tilsmager med salt*



*...og vi er klar til sidste fase*



*De stegte auberginer fordeles i et fad og løgtoamatmassen lægges på disse i et tykt lag*      *Store mængder af feta rives/smuldres og fordeles med rund hånd over fadet*      *... og hele herligheden bages i 30 minutter ved 200°*

Og mens Gianna lavede de lækre auberginer blev der også tid til at lave en anden dejlig vegetar specialitet... også med feta:

### **Fetafarserede peberfrugter** (Piperies me Tyri / πιπεριές με τυρί)



*Det er de aflange milde peberfrugter der bruges til denne meze. Giv et snit i hele frugtens længde men stilken bevarer*

*.... hvorefter der steges bløde i Rigelige mængder af feta rives solsikkeolie groft*



*...og blandes med frisk fint-snittet tomat og lidt grofthakket persille*

*Ostemassen fyldes i peberfrugterne*

*.... og peberfrugterne fordeles i et fad og overhældes med olivenolie. Og så i ovnen ved 200° i 20 minutter*