



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PEYNİRLİ MAKARNALI PATATES

2/3 paket düdük makarna
125 gr margarin
2 adet patlıcan
2 adet soğan
4 diş sarımsak
500 gr küp doğranmış konserve domates
500 gr ricotta peyniri
100 gr irice rendelenmiş parmesan peyniri
25 g fesleğen
5 adet patates
Tuz

Fırını önceden 200 derecede ısıtın. Makarnayı ve patatesi yeterli miktarda tuz ile kaynamış suda haşlayın ve süzün. 4 yemek kaşığı margarini bir teflon tavaya alın. Orta ateşte ısıtın. Patlıcanı birkaç partide iki yüzü de altın rengi alana kadar kızartın. Kızartma işlemi süresince her partide yeterince margarin ekleyin. Kağıt havlu üzerine alarak yağın süzdürün. Soğan ve sarımsakları da tavaya ekleyin. Orta ateşte 2-3 dakika pembeleşene kadar pişirin. Domatesi ekleyin, 6 dakika daha pişirip suyunun buharlaşmasını sağlayın. Tuz, karabiber ekleyip ateşten alın.

Ricotta, doğranmış fesleğen ve parmesanı büyükçe bir kasede karıştırıp içine makarnayı ekleyin. Büyük sufle kaplarının dibine ve kenarlarına önce dilimlenmiş patlıcan serin. Yarı seviyesine kadar makarnayla patatesi ekleyip kalıba sıkıştırın ve üzerinde domates sosu gezdirin. Kalan kısmı da makarna ile kaplayın. Üzeri kızarana kadar 15-20 dakika fırınlayın. 6 dakika dinlendirip bir bıçak yardımı ile табаğa ters çevirin. Taze fesleğen yapraklarıyla süsleyip servis edin.

