



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI PATLICANLI MAKARNA

- 1 paket fiyonk makarna
- 1 paket krema
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet patlıcan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ

Makarnaları 7-8 dk kadar bol suyla haşlayınız. Patlıcanları rendeleyin rendelenen patlıcanları geniş bir teflon tavada sıvı yağ ile 1-2 dk kavurun, üzerine kremayı ekleyip, karabiberi sosla ekleyin. Haşlanmış makarnaları süzüp tavadaki sosla karıştırın isteğe göre üzerine kaşar peynirde rendesi eklenebilir.

---