



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU PATLICANLI MAKARNA

Nilüfer Ünsal

Yarım paket makarna
3-4 adet kuru patlıcan
2 adet kuru kırmızı biber
2 diş sarımsak
Karabiber
Tuz
Kırmızı pul biber
Zeytinyağı

Kuru patlıcan ve biberleri ayrı ayrı ılık suda birkaç saat bekletin. Sonra da ayrı ayrı 10-15 dakika kaynatın, ince şeritler halinde doğrayın.
Tencereye zeytinyağı koyun ve sarımsakları kokusu çıkıncaya kadar kavurun. Patlıcan ve biberleri ekleyip soteleyin. Tuz, karabiber, pulbiber ve biraz su ekleyip kısık ateşte pişirin.
Makarnayı tuzlu kaynar suda 8-10 dakika haşlayın. Soğuk suya tutup süzün. Patlıcanlarla karıştırıp servis yapın.