



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI PATLICAN SALATASI

400 gr. makarna burğu
1-2 adet patlıcan (büyüklüklerine bağılı olarak)
Badem bir avuç
4 yemek kaşığı pesto sosu
3-4 diş sarımsak
3-4 yemek kaşığı doğranmış fesleğen
Zeytinyağı

Patlıcanları yıkayıp küpler halinde kesip yarım saat acı suyu gidene kadar suda bekletin.
Sonra suyunu süzüp durulayın.

Tavada 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz kıyılmış sarımsak ile patlıcanları kavurun.

Bu arada pakette yazan süreye göre makarnanızı haşlayın.

Büyük bir kase içinde patlıcan, beyaz kabuksuz kesilmiş bademleri, pesto, fesleğen, tuzu iyice karıştırın.
Eğer gerekirse, 1 çorba kaşığı ekleyin zeytinyağı ekleyip salatanızı servis yapın.

