



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KIYMALI FIRIN MAKARNA

250 gr kalın makarna
250 gr yağsız kıyma
2 patlıcan
3 yumurta
1,5 bardak süt
1,5 çay fincanı kaşar (rendelenmiş)
100 gr yağ
1 soğan (büyük)
tuz
karabiber

Makarna haşlanır ve süzülür. Çentilmiş soğan ve kıyma yarım kaşık yağla kavrulur. Tuz ve karabiber atılır. Patlıcanlar soyulup, ortalarından enine olarak ikiye parçaya bölünür. Bir kere de boyuna olarak dilimlere kesilir. Kalan yağla kızartılır. Kızaran patlıcanlar 20 - 25 cm çapında kenarlı bir tepsiye döşenir. Makarnanın yarısı patlıcanların üzerine yayılır. Kıyma, makarnanın üstüne dökülür. Geri kalan makarna da kıymanın üstüne döşenir. Peynirler, bütün tepsinin üstünü kaplayacak şekilde serpilir. Diğer taraftan yumurtalar sütle çırpılır ve makarnanın üstüne gezdirilerek dökülür. Orta ısı fırında üstü kızarıp, yumurtalı süt pıhtılaşp katılaşmaya kadar pişirilir.

[ML® Fırında Patlıcanlı Makarna için tıklayın](#)