



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR MAKARNASI

500 g Nuh'un Ankara Yüksük Makarna

1 orta boy soğan

1 sap kereviz

3 adet patlıcan

½ kg olgun domates

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

4 çorba kaşığı zeytinyağı

1 adet havuç

Tuz, karabiber

Patlıcanların kabukları soyulur, küp şeklinde doğranıp üzerine tuz serpilir ve 1,5 saat acı suyunu bırakması beklenir. Bir tencerede ince kıyılmış soğan 2 çorba kaşığı zeytinyağında kavrulur. Soğan kavrulunca, soyulup küp şeklinde doğranmış domatesler, karabiber, rendelenmiş havuç, kıyılmış maydanoz ve kereviz yaprağı eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak orta ateşte 15 – 20 dakika pişirilir. Kalan zeytinyağı bir tavada kızdırılarak, suyu süzölmüş patlıcanlar kızartılır. Patlıcanlar kızarıncaya tavadan alınarak domatesli karışımın içine eklenir. Karışım 15 dakika daha orta ateşte pişirilerek ateşten alınır. Paketin üzerindeki tarife göre hazırlanan makarna süzölüp servis tabağına alınır. Üzerine sosu dökölüp servis yapılır.