



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAROK TURTA (SİCİLYA)

6 kişilik gerekli malzeme:

- 1 paket boru makarna
- 1 kg soyulmuş olgun domates
- 1 adet büyük soğan
- 100 gr tavuk ciğeri
- 200 gr dana kıyma
- 150 gr bezelye
- 150 gr küp doğranmış dil peyniri
- Yarım su bardağı kaşar rendesi
- 3 adet patlıcan
- 2 adet katı yumurta
- 7 dilim kıyılmış salam
- 1 tutam fesleğen
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- Tuz
- Karabiber

Patlıcanları yarım cm kalınlığında uzunlamasına dilimleyin. Süzgece dizip üzerine tuz serpin. Yarım saat bekletip peçete ile tek tek kurulaşın. Bol kızgın yağda kızartın. Peçete üzerine alıp fazla yağını çektin.

Sarımsakları kızdırılmış zeytinyağında pembeleştirin ve ince kıyılmış soğanı ilave edin. Kıyma ve minik küpler halinde doğranmış ciğeri ekleyin. Et pembeleşince küp doğranmış domatesi ilave edin. Tuz ve biber ekip kısık ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin. Kaynar suda bekletilmiş ve süzölmüş bezelyeyi ekleyip 20 dakika daha pişirin. Bol tuzlu suda diri kıvamda haşlanmış makarnayı süzöüp hazırladığınız sosla karıştırın. İlinmaya bırakın. Dil peyniri, kaşarpeynir, kıyılmış salam ve fesleğeni ilave edip harmanlayın.

28 cm çapındaki bir kalıbı yağlı kağıtla kaplayın. Dip ve kenar kısımlarını patlıcan dilimleriyle döşeyin. Ortasına makarnanın yarısını dökün. Üzerine ince halkalar halinde dilimlenmiş katı yumurtaları dizip kalan makarnayı ilave edin. Kalan patlıcan dilimleriyle kapatıp elinizle hafifçe bastırarak iyice yapışmasını sağlayın.

180 dereceye ayarlanmış fırında 15-20 dakika pişirin. Birkaç dakika dinlendirip domates ve yumurta dilimleriyle süsleyerek servis yapın.