



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİ SOSLU MAKARNA

1 adet patlıcan
Yarım paket penne makarna
250 gr dana kıyma
½ adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
5 yaprak fesleğen
½ bardak süt
½ bardak domates suyu
Tuz
Karabiber

Patlıcanları fırında veya ateşin üzerinde közleyin ve kabuklarını soyup iyice doğrayın. Tavada 1 kaşık tereyağında, ince doğranmış soğanı kavurun. Kıymayı ilave ederek kavurmaya devam edin. İçine domates suyu, tuz ve karabiberi ilave ederek kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Başka bir tavanın içinde tereyağını ve unu hafifçe kavurun. Sütü ilave edip karıştırın. Kiyılmış patlıcanları ilave edip un tadı kayboluncaya kadar kısık ateşte pişirin. Tuzunu ekleyin. Tuzlu bol suda haşlanmış makarnanızı süzüp, patlıcanla yapılmış sosla karıştırın, üzerine kıyma sosu koyup servis yapın.

