



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEĞENDİ SOSLU MAKARNA

3 orba kaşığı margarin
1 paket buręu makarna
1 adet soęan
200 gram kıyma
Yarım su bardağı domates suyu
5 dal maydanoz
Beęendisi için:
3 adet patlıcan
2 orba kaşığı un
2 orba kaşığı margarin
1 su bardaęı süt

Makarnayı tuz eklediğiniz suda haşladıktan sonra süzüp kenara alın. sana yağını bir tavaya alıp, küp doğranmış soğanı rengi dönene dek kavurun. Üzerine kıymayı katın ve karıştırarak soteleyin. Tavaya domates suyu, tuz ve karabiber ilave edin. Bir iki dakika sonra ocaktan alın. Kıymalı harca kıyılmış maydanoz ekleyip harmanlayın ve sıcak tutun. Beğendi için patlıcanların üzerine çatalla delikler açın. Ocakta ya da fırında közleyin. Kabuklarını soyup, ince doğrayın. Küçük bir tencerede sana yağını eritin. Üzerine unu ekleyip kokusu gidene dek kavurun. Daha sonra sütü katın. Sürekli karıştırarak hafifçe kıvam alana dek pişirin. Üzerine közlenmiş patlıcan, tuz ve karabiber ekleyin. Muhallebi kıvamına gelene dek karıştırmaya devam ederek pişirin ve ocaktan alın. Makarnanın üzerine önce beğendiyi, sonra kıymalı harcı koyup, servis yapın.