



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ SOS İLE PATLICANLI VE ZEYTİNLİ RİGATONİ

1 paket Knorr Domatesli Makarna Sosu
1 ¼ su bardağı (250 ml.) su
1 çay bardağı kurutulmuş domates
1 çay bardağı dilimlenmiş zeytin
3 adet patlıcan
Kapari
1 diş Sarımsak
250 gr. rigatoni makarna
Ayçiçek yağı
1 corba kaşığı zeytinyağ
Maydanoz

Rigatoni'yi dişe gelir kıvamda haşlayıp, süzün.
Alacalı soyduğunuz patlıcanı, 5 cm. boyunda kesip kızgın yağda kızartın. Kenara alın.
Knorr Domatesli Makarna Sosunu 250 ml. su ile paketdeki talimatlara göre pişirin.
Haşladığınız makarnayı Knorr domates sosu ile karıştırın.
İçine ince kıyılmış kuru domates, patlıcan ve zeytin dilimlerini ekleyin.
Maydanozla süsleyin.

