ERİŞTELİ PATLICANLI FIRIN MAKARNA

1 Paket Erişte
200 g Kıyma (sos için)
2 Adet Patlıcan (sos için)
1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
1 Tatlı Kaşığı Tuz
2 Yemek Kaşığı Zeytinyağlı Becel Sıvı Margarin
2 Yemek Kaşığı Zeytinyağlı Becel Sıvı Margarin (sos için)
1 Adet Kuru Soğan (sos için)
1 Paket Knorr Sirkeli ve Sarımsaklı Salata Sosu (sos için)
1 Yemek Kaşığı Salça (sos için)
2 Adet Domates (sos için)
1 Tatlı Kaşığı Kekik (sos için)
1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber (sos için)
1 Su Bardağı Rende Kaşar (sos için)
Bir Miktar Çekilmiş Karabiber (sos için)
1 Tatlı Kaşığı Şeker (sos için)
4 Adet Kurutulmuş Domates (üzeri için)
1 Knorr Et Bulyon

Tencereye bol su koyup kaynatın.
Kaynayan suyun içine tuzu, zeytinyağını ve erişteyi koyup 8 dakika haşlayın.
Haşladığınız eriştenin suyunu süzerek Zeytinyağlı Becel sıvı margarin ile yağlayıp sıcakta tutun.
Sos için:
Tavaya yağı koyup kızdırın.
İçine kıymayı ilave edip kıyma suyunu çekene kadar kavurun.
Yemeklik doğradığınız kuru soğanı ve doğranmış patlıcanları ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
Doğradığınız domatesleri ve salçayı, 1 tablet Knorr Et Bulyon?u suyu, şekeri, Knorr Sirkeli ve Sarımsaklı Salata Sosu?nu, kekiği, kırmızı pul biberi ve çekilmiş karabiberi ilave edip karıştırdıktan sonra sos kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirin.
Son olarak üzerine rende kaşarı serpip kurutulmuş domatesler ile süsledikten sonra önceden 185 derecede ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:111350 • adı:Erişteli Patlıcanlı Fırın Makarna • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.04.2024 - 12:39