



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KÖFTELİ MAKARNA

- 1 paket kalın makarna
- 2 kemer patlıcanı
- 3 domates
- 6 diş sarımsak
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 400 gram kıyma
- 1 soğan
- 2 sivri biber

Makarnayı bol suda 15 dakika haşlayıp süzün. Patlıcanların kabuklarını soyun, uzun dilimler halinde kesin. Yağda hafifçe kızartın. Kıyma ve rendelenmiş soğanı karıştırın, içine ezilmiş sarımsak ve baharat ekleyin. Patlıcanların içlerine bu karışımı paylaştırıp sarın. Rendelenmiş domatesi tereyağında çevirin, biberleri ince kesip üzerine ekleyin. Haşlanmış makarnayı içine koyun, iyice harmanlayın, yağlanmış fırın kabına aktarın. Üzerine patlıcana sarılmış köfteleri yerleştirip zeytinyağı gezdirin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Fırından alıp soğumadan servis yapın.