



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI PATLICANLI MAKARNA

Malzeme:

1 paket Bizim Mutfak Kalem Makarna

1 adet bostan patlıcan

10 gram çam fıstığı

1 çorba kaşığı parmesan peyniri

Sosu için :

6 diş sarımsak

10 adet domates

1/2 kahve fincanı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1/2 demet fesleğen

2 tatlı kaşığı toz şeker

Tuz, karabiber

Kızartmak için :

Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

Sos için domateslerin kabuğunu soyup doğrayın. Fesleğeni kıyın. Sarımsakları ezin. Zeytinyağı, karabiber, tuz, tozşeker, sarımsak, domates ve fesleğeni karıştırıp 12 saat buzdolabında dinlendirin. Patlıcanı küp doğrayın. 30 dakika tuzlu suda bekletip iyice süzdükten sonra kızgın yağda kızartın. Mutfak havlusunda fazla yağını çektirin. Makarnayı diri kıvamda haşlayın. Hazırladığınız sosla karıştırın. Patlıcan ve yağsız olarak tavada kavrulmuş fıstıkları makarnanın üzerine ekleyin. Fesleğen ve kıyılmış parmesan peynir parçalarını ilave edin. Bekletmeden hemen servis yapın.

[ML® Patlıcanlı Makarna için tıklayın](#)