



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GNOCCHETTI PATLICANLI DOMATESLİ MAKARNA

350 gr. Gnocchetti barilla deniz kabuğu makarna

100 gr. kokteyl domates

1 adet patlıcan

4-5 yemek kaşığı zeytinyağı

1 diş sarımsak

3-4 yaprak kuru adaçayı

Öncelikle Gnocchetti barilla deniz kabuğu makarnayı üzerindeki gibi haşlıyoruz. Bir taraftanda bir diş sarımsağı rendeleyip veya çok minik doğrayıp zeytinyağına atıyoruz. Bir adet patlıcanı küp küp kesip tuzlayıp ilave ediyoruz. Patlıcanın kabuğunu almalı soyarsanız daha iyi olacaktır. Yağda güzelce karıştırıp pişmesini sağlıyoruz. Ben bu tarifte yapışmaz seramik tencerelerden kullandım. Patlıcandan 5 dk. sonrada ikiye veya dörde böldüğümüz kokteyl domatesleri ilave edip karabiber serpip bir kaç yaprak kuru adaçayı yaprağı koyuyoruz. Kutunun üzerindeki tarife bakarsanız taze adaçayı ve biberiye diyor. Olmayanlar içinse ben alternatif olarak kuru adaçayını denedim. Gerçekten pişerkenki kokusu tazesı kadar müthiş oluyor. Patlıcanlar ve domatesler iyice pişince makarnayla güzelce karıştırıp sıcakken hemen servis yapın.

