



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEBAP TADINDA MAKARNA

- 1 paket makarna
- 2 adet patlıcan
- 300 gr kıyma
- 2 adet domates
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 dolu çorba kaşığı tereyağı

Önce harç hazırlanmaya başlanır. Patlıcanlar kabuklu olarak ocakta ya da fırında közlenir. Diğer yanda tencereye tereyağı ve kıyma atılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Kabuğu soyulmuş ve ince kıyılmış köz patlıcan ve kıyılmış sarımsak ilave edilir. Bir kaç dakika sonra rendelenmiş domates pul biber ve tuz katılır. Bu arada makarna haşlanır ve suyu süzülür. Hazırlanan patlıcanlı harç makarnaya ilave edilir. Alt üst edilir ve sofraya getirilir.