



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATLICANLI FIRIN MAKARNA

300 gr. düdük makarna
100 gr. kıyma
100 gr. yağlı kaşar peyniri rendesi
1 çorba kaşığı biber salçası
300 gr. olgun domates
3 adet patlıcan
1 baş kuru soğan
3-4 diş sarımsak
Yeteri kadar tuz, biber ve zeytinyağı

Makarnayı tuzlu suda 8-10 dakika civarında haşlayınız. Çok yumuşayıp hamurlaştırmayınız. Soğanı ayıklayıp yemeklik doğrayınız. Bir çorba kaşığı zeytinyağında doğradığınız soğanı şeffaflaşınca kadar kavurunuz. İçine kıymayı ilave edip suyunu salıp çekinceye kadar pişiriniz. Suyunu saldığı zaman havanda dövülmüş sarımsağı ekleyiniz. Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyiniz. Kavurduğunuz kıymanın içine atıp, karıştırarak pişiriniz. Tuzunu, biberini atıp, sulandırılmış bir çorba kaşığı biber salçasını ilave ediniz. Bütünleşince ateşten alınız. Patlıcanları ayıklayıp boylamasına yarım santim kalınlığında dilimleyiniz. Yeterince zeytinyağında kızartınız. Fırına girecek bir cam kabın içine yanyana diziniz. Patlıcan dilimleriyle kaplı kabın içine bir sıra haşlanmış makarnanın suyunu süzerek yerleştiriniz. Üstüne hazırladığınız kıymalı, biberli, domates salçası yayınız. Makarna ve salça bitene kadar sıra sıra devam ediniz. Aralara bir iki dilim patlıcan koyunuz. En üstünü rendelenmiş yağlı kaşar peyniri ile örtüp, önceden kızdırılmış fırında 15-20 dakika pişiriniz. Fırından alıp bir iki dakika bekletip servis tabağına alt üst ederek sıcak sıcak ikram ediniz.

[ML® Patlıcanlı Fırın Makarna için tıklayın](#)