



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATLICANLI MAKARNA

Yarım paket makarna
200 gram kıyma
1 kaşık domates salçası
Fesleğen
Su
2 adet domates
Tereyağı

Önce makarnayı içine tuz koyduğunuz sıcak suyun bulunduğu tencereye boşaltın ve tereyağından bir miktar koyup haşlayın.
Bir miktar tereyağı ile kıymayı kavurmaya başlayın. 1 çorba kaşığı salça koyun ve biraz su ekleyin. Patlıcanları ve en son domatesleri ekleyerek patlıcanlar pişene kadar kavurmaya devam edin.
Süzüp kayık tabağa aldığınız makarnanın üzerine ekleyip servis yapın.

