



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ PATLICANLI MAKARNA VE FALAFEL

Pınar Falafel
2 Adet Patlıcan
100 ml Süt
30 G Tereyağı
250 G Burgu Makarna
Maydanoz 2 Diş Sarımsak
50 Gr Tulum Peyniri
4 Adet Çeri Domates

Patlıcanları döküm tavada arkalı önlü kızlayın.
Makarnayı haşlayın.
Kızlanmış patlıcan, sarımsak, tereyağı ve sütü tencereye alın.
İçine makarnaları ekleyin. 3 dakika pişirin.
En son içine doğranmış domates ve maydanozu ekleyin.
Falafeli pişirme talimatlarına uygun şekilde pişirin.
Tulum peyniri ile servis edilir.

