



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MAKARNA DOLGULU KAT KAT PATLICAN

2 adet BOSTAN PATLICAN  
100 GR. KIYMA  
1 ADET SOĞAN  
150 GR. MARGARİN  
2 ADET SIVRI BIBER  
1 ADET DOMATES  
1/2 PAKET MAKARNA  
1 ÇAY KAŞIĞI TUZ  
1 ÇAY KAŞIĞI KARABİBER  
1 ÇAY KAŞIĞI PULBİBER  
2 YEMEK KAŞIĞI KEÇİ PEYNİRİ  
KIZARTMAK İÇİN;  
1 SU BARDAĞI SIVIYAĞ

Öncelikle patlıcanları alacalı soyup, tuzlu suda bekletelim. Sudan çıkarıp suyunu sıkalım ve yuvarlak dilimler halinde kesip kızartalım. Keserken çıkan kıyılarını ve küçük dilimleri de jülyen şeklinde doğrayıp kızartalım. Sivri biberleri de ince ince doğrayıp kızartalım. Bir tavada yemeklik doğradığımız soğanları margarin yağında kavurup içine kıymayı ilave edelim, biraz daha kavurup içine kuşbaşı doğradığımız domatesleri ilave edip, baharatlarını katalım. En son altını kapatıp haşladığımız makarnalara ilave edip, karışıma keçi peynirini katalım. Kızarttığımız patlıcan ve biberleri de ekleyelim. Kızarttığımız patlıcan dilimini tabağımıza koyup, üzerine makarna karışımını koyup tekrar bir dilim patlıcanla kapatıyoruz ve üzerine keçi peyniri rendeleyip karabiber serpiyoruz.