



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SOSLU MAKARNA

125 gr makarna
50 gr tereyağı
1 orta boy patlıcan
1 orta boy soğan
1 diş sarımsak
2-3 adet domates
1 adet biber
Tuz, karabiber, kekik

Küp şeklinde doğranan patlıcanlar küp şeklinde yağda kızartılır. Isıtılmış tereyağında doğranmış soğan, sarımsak, domates ve biber, tuz, karabiber, kekikle sotelendikten sonra kızartılmış patlıcanlar karıştırılır. Makarna paketindeki tarife göre haşlandıktan sonra suyu süzülen makarnaya karıştırılarak servis yapılır.

