



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN SOSLU MAKARNA

1 paket makarna
1 adet patlıcan
3 adet domates
2 diş sarımsak
4-5 dal maydanoz
3-4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Makarnayı tuzlu suda haşlayın. Patlıcanları alaca soyup küçük küpler halinde doğrayın ve acısını almak için tuzlu suda bekletin. Kurulayıp kızgın yağda kızartın ve kağıt havlu üzerine çıkarın.

Domatesleri soyup dörde kesin. Maydanozları yaprak yaprak ayırın. El blender'ı ile sarımsak, domates ve maydanozu ezerek sos haline getirin.

Bir kapta zeytinyağı ile domates sosunu pişirin. Patlıcanları içine ilave edip karıştırın ve ocaktan alın. Makarnayı süzüp sosla karıştırın. Sıcak olarak servis yapın. Kalan sosu vakumlayarak saklayın.

