



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN VE KABAKLI MAKARNA SALATASI

- 2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- 2 1/2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
- 1 patlıcan (yaklaşık 175 g, boylamasına 2'ye kesildikten sonra, iri parçalar halinde doğranmış)
- 250 g ıspanaklı makarna
- 1 iri ve olgun domates (yaklaşık 250 g)
- 1 kabak (yaklaşık 125 g; boylamasına 2'ye kesildikten sonra, her parça 1,5 cm kalınlığında dilimler halinde doğranmış)
- 2 arpacık soğanı (ince doğranmış)
- 1/2 tatlı kaşığı kekik
- 1/4 tatlı kaşığı tuz
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 60 g peynir (tercihen keçi peyniri)
- 4 çorba kaşığı yağsız yoğurt
- 2 çorba kaşığı süt

Önce fırınınızın ızgarasını yakın.

Küçük bir kâsede zeytinyağının 1 çorba kaşığını limon suyunun 1 çorba kaşığıyla karıştırıp, bu karışımı hamur fırçasıyla patlıcan dilimlerinin her iki yüzüne sürün. Sonra patlıcan dilimlerini fırın tepsisine yerleştirip, tepsiyi fırın ızgarasının altına sürerek bir yüzlerini hafifçe kahverengileşene kadar (yaklaşık 3 - 4 dakika) ızgara edin. Sonra ikinci yüzlerini çevirip, yeniden 3-4 dakika ızgara ettikten sonra, tepsiyi fırından alıp, patlıcanları bir kenarda ılınmaya bırakın. İlinan dilimleri bir salata kâsesine aktarın, kâseyi buzdolabına kaldırın.

Bir tencereye 3 l. (yaklaşık 13 su bardağı) su koyup, tencereyi orta ateşe oturarak suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca tuzun bir tatlı kaşığını ve makarnaları ekleyip, yumuşayınca (ama bütün diriliklerini yitirmemelidirler) kadar (10-12 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, makarnaları bir süzgeçte süzdükten sonra, soğuk su altında çalkalayın ve yeniden süzdürün. Kâseyi buzdolabından alıp, süzölmüş makarnaları kâsedeki patlıcanlarla karıştırın.

Domateslerin birini üst bölümü alta gelecek biçimde kesme tahtasına yerleştirin. Küçük keskin bir bıçakla domatesi kalın dilimleyip, tohumlarını ve tohumların çevresindeki yumuşak bölümü çıkarıp atın. Sonra her dilimi uzunlamasına 5 mm'lik şeritler halinde kesip, bir kenara bırakın.

Kalan 1 çorba kaşığı zeytinyağını büyük bir kızartma tavasına koyup, orta ateşte ısıtın. Isınınca kabakları ve arpacık soğanlarını ekleyip, sürekli karıştırarak yaklaşık 1 dakika pişirin. Kekik, 1/4 tatlı kaşığı tuz, karabiber ve kalan 1 1/2 çorba kaşığı limon suyunu ekleyip, yaklaşık 2 dakika pişirin. Domates şeritlerini ekleyip, 30 saniye daha pişirdikten sonra, tavayı ateşten alın ve içindeki karışımı makarna ve patlıcanların bulunduğu kâseye aktarın, iyice karıştırıp, kâseyi buzdolabına kaldırın.

Sosu hazırlamak için peynir, yoğurt, süt ve karabiberi blender kabına koyup, püre haline gelinceye kadar (arada en az bir kez blenderı durdurup, kabın çeperlerine yapışanları kazıyarak içine atın) karıştırın. Buzdolabındaki kâseyi alıp, sosu salatanın üstüne boşaltarak, iyice karıştırın. Salatayı buzdolabında birkaç dakika daha beklettikten sonra, servis yapın.

[ML® Kabaklı Makarna için tıklayın](#)

[ML® Kabaklı Makarna \(görsel\)](#)