



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI ACEM MAKARNASI

Ümit Usta

1/2 kilo kıyma
2 adet kuru soğan
3 adet patlıcan
1 paket makarna
Yeterince tuz, karabiber
Sıvı yağ
Üzeri için:
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1/2 su bardağı kaşar peynir rendesi

Patlıcanları alacalı soyup, parmak ucu büyüklüğünde keserek, bol tuzlu suyun içinde 5-10 dakika bekletelim. 1 çorba kaşığı sıvı yağ, 1 çorba kaşığı tuz ilave ettiğimiz kaynar suyun içinde makarnayı haşlayalım. Haşlanan makarnayı süzüp, soğuk suyun içine koyalım. İnce kıydığımız kuru soğanları 1 çay bardağı sıvı yağın içinde yumuşayınca kadar pişirelim. İçine kıymayı ilave edip eze eze kıymalar tane tane oluncaya kadar kavuralım. Patlıcanların suyunu süzüp bol sıvı yağ içinde kızartalım. Fırın tepsisinin dibini kaplayacak kadar suyunu süzdüğümüz makarnadan yayıp üzerine kavrulmuş kıymayı, onun üzerine patlıcanı, en üstüne de kalan makarnayı yayalım. Süt, yumurta ve kaşar peyniri rendesini çırpıp makarnanın üzerine gezdirerek, fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.