



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICANLI CÜMBÜŞ MAKARNA

1 paket burgu makarna  
250 gr orta yağlı kıyma  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 adet orta boy kuru soğan (çok ince yemeklik doğranmış)  
2 adet orta boy domates (tavla zarı doğranmış)  
2 adet közlenmiş patlıcan (ya da hazır konservesi)  
2 su bardağı yoğurt  
3 diş sarımsak (dövülmüş)  
Tuz  
Karabiber

Öncelikle makarnayı 10 bardak kaynayan tuzlu suyun içine aktararak, 9-12 dakika kadar haşlanmaya buakalım. öte yandan bir tavada kıymayı ve zeytinyağını karıştırarak ateşin üzerine oturtalım. Bir taraftan sürekli karıştırarak kavururken, ince doğranmış soğanları ekleyerek 8-10 dakika pişirelim. Üzerine kuşbaşı formunda doğradığımız köz patlıcanları ekleyelim. Hiç vakit kaybetmeden domatesleri katıp, 5 dakika daha hep birlikte pişirelim. Tuz ve karabiberini de ilave edip, ocaktan alalım. Süzdürdüğümüz makarnayı patlıcanlı karışımla beraber harmanlayıp, bir servis tabağına aktaralım. Sarmısakla yoğurdu ayrıca bir tasın içinde karıştırıp, makarnanın etrafına gezdirerek yemeğimizi süsleyelim. Arzu ederseniz kırmızı pul biberle de süsleyerek servise sunabilirsiniz.