



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI ERİŞTE (İTALYA)

250 g erişte

500 g patlıcan (her biri uzunlamasına, 2,5 cm kalınlığında dilimlenmiş)

2 1/2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı

1 1/2 tatlı kaşığı tuz

1 iri domates (kabuğu soyulup, çekirdekleri çıkarılmış)

1 çorba kaşığı domates salçası

1 orta boy soğan (ince doğranmış)

1 diş sarımsak (ince kıyılmış)

1 çorba kaşığı sirke (tercihen elma sirkesi)

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

4 çorba kaşığı taze fesleğen (kıyılmış)

Önce fırınınızın ızgarasını yakın. Zeytinyağının 1 1/2 çorba kaşığıyla patlıcan dilimlerinin her iki yüzlerini yağlayıp, bir fırın kabına yerleştirerek, kabı fırın ızgarasının altına verin ve renkleri esmerleşinceye kadar pişirin. Altüst edip, öbür yüzlerini de esmerleşinceye kadar pişirdikten sonra, 2,5 cm boyunda parçalar halinde kesin ve ızgarayı söndürüp, patlıcanların kapalı fırında sıcak kalmalarını sağlayın.

Bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtturarak, suyu birtaşım kaynatın.

Kaynayınca tuzu serptikten sonra, eriştelere koyup, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (10 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin).

Bu arada domatesler, domates salçası, soğanlar, sarımsaklar, sirke, kalan zeytinyağı ve karabiberi küçük bir tencereye koyup, tencereyi kısık ateşe oturtturarak, karışımı 2 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, fesleğenleri ekleyerek, iyice karıştırın ve bir kenara bırakın.

Erişteler pişince tencereyi ateşten alıp, eriştelere bir süzgeçte süzerek, çukur bir servis tabağına aktarın.

Fırındaki kabı alıp, patlıcanları eriştelere üstüne aktardıktan sonra, küçük tencereye domatesli sosu üstlerine boşaltarak, iyice karıştırın ve servis yapın.