



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI ERİŞTE

4 orba kaşığı margarin
2 adet kemer patlıcan
2 paket uzun erişte
2 diş sarımsak
2 sivri sivri biber
4 adet domates
1 tatlı kaşığı kekik
1 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
Tuz

Patlıcanları alacalı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Tuzlu suda 10 dakika bekletip süzün. Durulayıp kurulayın. 1.5 kaşığ Sana yağını tavada ısıtın. Patlıcanları kızartıp kağıt havlu üzerine alın. Erişteyi tuzlu suda haşlayıp süzün. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Sivri biberlerin çekirdeklerini çıkarıp kıyın. Kalan yağı tencereye alın. Domates ve biberleri soteleyin. Tuz ve kekikle tatlandırın.