



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI FIRIN MAKARNA

500 g Nuh'un Ankara Fırın Makarna
4 orta boy patlıcan
250 g yağsız dana kıyma
2 orta boy kuru soğan
3-4 diş sarımsak
3 olgun domates
250 g Hellim peyniri
250 g Mozzarella peyniri
3 yumurta
1 su bardağı süt
Karabiber
Pul biber
Tuz

Patlıcanlar yıkanıp soyularak şeritler halinde dilimlenir. Üzerine tuz serpilerek yarım saat suyunu bırakması beklenir. Patlıcanlar suyunu bırakınca yıkanıp kurulanarak sıvı yağda kızartılır. Başka bir tavada, ince kıyılmış kuru soğan ve sarımsaklar 3- 4 yemek kaşığı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine kıyma eklenerek kavrumaya devam edilir. Birkaç dakika kavrulduktan sonra üzerine tuz, karabiber ve kabukları soyulup küp şeklinde doğranan domatesler ilave edilerek suyu çekinceye kadar pişirilir. Peynirler rendelenerek yarısı bir kaba alınır. Fırın tepsisine, pişirme önerisine göre haşlanıp süzülen fırın makarnadan bir miktar alınarak tepsinin tabanı kaplanır ve üzerine rendelenmiş peynirin kalanından bir miktar serpilir. Bu katın üstüne bir sıra patlıcan dizilir ve üzerine kıymalı harç yayılır. Eldeki malzemeler bitene kadar bir kat makarna, bir kat peynir, bir kat patlıcan ve bir kat kıymalı harç olacak şekilde tepsiye yerleştirilir. En üst kat makarnayla kapatılıp ayrılan peynir üzerine serpilir. Bir kaptaki süt ve yumurta çırpılarak hazırlanan makarnanın üzerine eklenir. Önceden 200 C de ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.



