



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI FIRIN MAKARNA

1 paket istediğiniz çeşit makarna

Patlıcan harcı için:

2 adet patlıcan

2 adet sivri biber

2 adet domates

4 çorba kaşığı sıvıyağı

Tuz, karabiber

Sosu için:

3 çorba kaşığı un

2 su bardağı süt

3 çorba kaşığı tereyağı

30 gram kaşar peyniri rendesi

Büyük bir tencereye 5 su bardağı su koyup kaynatın. İçine tuz ve makarnaları koyup 15 dakika haşlayın. Tavada 4 çorba kaşığı yağı kızdırıp içine küp doğranmış patlıcanları koyun ve 5 dakika kavurun. Üzerine ince doğranmış sivri biberi ve domatesleri de ekleyip ocaktan alın.

Sosu yapmak için küçük bir tencerede tereyağını eritin, üzerine un ekleyip 2 dakika kavurun. Ardından karışıma süt ekleyin, biraz koyulaşınca ocaktan alın. Makarnayı süzün. Fırın tepsisine makarnanın yarısını koyup üzerine sosun yarısını ekleyin. Hazırladığınız patlıcanların tamamını üzerine kaplayıp kalan makarnayı üzerine kapatın. Kalan sosu da kaşar peyniri rendesiyle karıştırıp her tarafını kaplayın. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişip sıcak servis yapın.

[ML® Patlıcanlı Fırın Makarna \(görsel\)](#)