



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI MAKARNA BOHÇASI

- 2 adet domates
- 1/3 paket spagetti
- 1 su bardağı parmesan peyniri
- 5 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı margarin
- 3 adet büyük patlıcan
- Yeterince sıvı yağ
- Yeterince tuz
- Süslemek için mayonez
- 1 tutam kuru fesleğen

Makarnayı haşlayıp süzelim. Diğer tarafta yağda çok ince kıyılmış domateslerimizi sarımsağı tuzu ve fesleğeni karıştırıp sos elde edelim. Sosun yarısını fırın tepsisine çok azında parmesan peyniriyle beraber haşlanmış makarnamıza karıştırıp kalan sosumuzu uzunlamasına şerit gibi kestiğimiz sıvı yağda kızartıp fazla yağı alınmış patlıcanlarımızın arasına makarnamızı koyup kapattıktan sonra tepsiye dizip üzerinde gezdirelim. 180 derecelik fırında 20 dakika pişirdikten sonra mayonezle süsleyip servis yapabilirsiniz.

