



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI MAKARNA DOLMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram dolmalık makarna,  
200 gram dana kıyması,  
100 gram sosis,  
50 gram un,  
70 gram sadeyağ,  
1/2 kilo olgun domates, veya 1 kahve fincanı domates salçası,  
2 patlıcan,  
1 baş soğan,  
1 defne yaprağı,  
2 baş karanfil,  
1 yumurta,  
yeteri kadar kurutulmuş ekmek tozu,  
1 bardak süt,  
1 bardak zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz ve karabiber

Yapımı: 40 gram sadeyağla 3/4 kahve fincanı un ve sütle bir beşamel salçası hazırlamalı. Tuzlu ve kaynar suya makarnaları atıp diriliğini kaybetmeyecek kadar haşlamalı sonra suyunu süzmeli ve aşağıda yapımını anlatacağımız harçla doldurmalı.

Makarnanın harcını yapmak için 10 gram sadeyağla 3 kaşık zeytinyağını bir kuşaneye koyup eritmeli. Yağ eriyince karanfille defne yaprağını içine atmalı. Bir dakika böyle bıraktıktan sonra kıymayla zarı çıkarılmış ve çatalla ezilmiş sosisi katmalı.

Tuzunu ve biberini serpip karıştırarak kıymayı kavurmalı. Bir - iki defa karıştırmalı, kabuğu soyulduktan, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domatesi veya domates salçasını katmalı. Ateşin ısını hafifletmen ve salçalı kıyma iyice pişinceye kadar bunları ateşte tutmalı. (Harç iyice pişmeden suyunu çekerse gereği kadar sıcak su katmalı. Suyu fazla gelirse 1/2 kaşık un serpmeli, ve karıştırarak bunları beş dakika daha pişirmeli. Eğer gene suyu fazla gelirse ateşin ısını artırmalı ve karıştırarak suyu çekinceye kadar harcı ateşte tutmalı.

Bu işler yapılırken kabuğu alaca denilen biçimde ayıklanmış, uzunlamasına kesilmiş ve tuzlandıktan sonra eğik duran bir tabağa konmuş patlıcan dilimlerinin acımtırak suları giderilince bunları bol suda yıkayıp kurulamalı. Sonra patlıcanları hafifçe çırpılmış yumurtaya ve kurutulmuş ekmek tozuna bulamalı, kızgın zeytinyağının içine atıp kızartmalı. Kızaran patlıcanları kevgirle tavadan çıkarıp bir kenara bırakmalı.

Bütün bu hazırlıklar bitince pyrex bir kayık tabağının dibine ince bir tabaka beşamel salçası yaymalı. Bunun üstüne bir sıra doldurulmuş makarna dizmeli. Doldurulmuş makarnaların üstüne ince bir tabaka beşamel salçası yaydıktan sonra tekrar bir sıra doldurulmuş makarna dizmeli. Makarnaların yerleştirilmesi sona erince kızartılmış patlıcanları yaymalı. En üste kalan beşamel salçasını döktükten sonra kabı sıcak fırına sürmeli. Beşamel salçasının üstü nar gibi kızarıncı kabı fırından çıkarıp olduğu gibi sofraya götürmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.