



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI MAKARNA

Yarım paket makarna

1 adet patlıcan

1 adet kırmızı biber

1 adet sivri biber

1 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı salça

1 adet domates

Yarım demet kıyılmış maydanoz

1 çay kaşığı kuru fesleğen

tuz, karabiber

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Patlıcanları alacalı soyup tuzlayın ve acısının çıkması için biraz bekleyin. daha sonra yıkayıp küçük küp biçiminde doğrayın. Bu arada makarnayı suda haşlayın. Bir tavaya 2 kaşık yağı koyun ve patlıcanları kızartın. İçerisine doğradığımız biberleri ekleyip soteleyin. Sarımsağı dövüp, karışıma ekleyin. Salçayı da ekleyip karıştırın. Kabuklarını soyduğunuz domatesi küp küp doğrayıp karışıma ekleyin. Baharat larıda ekleyin. Domatesler yumuşayınca ocaktan alın. Maydanozu ekleyin. Haşladığınız makarnanın içerisine hazırladığınız bu karışımı ekleyerek karıştırın.

[ML® Patlıcanlı Makarna için tıklayın](#)