PATLICANLI MAKARNA

1/2 kg olgun domates
3 patlıcan
1 baş soğan
yarım demet maydanoz
10 yaprak fesleğen
4 çorba kaşığı zeytinyağı
600-700 gr makarna
yeteri kadar tuz, karabiber
1 sap kereviz
1 havuç

Patlıcanların kabuğu soyulduktan sonra tavla zarı büyüklüğünde doğranır, tuzlanır ve tabağı eğik olarak konur. Bu şekilde 1,5 saat kadar bu durumda bırakılan patlıcanların acı suyu akıtılır. Ateşe dayanıklı cam tencereye ince ince doğranmış soğan, 2 çorba kaşığı zeytinyağı konur, tencere orta ateşe oturtulur kapağı kapatılır. Ara ara karıştırılarak soğan kavrulur, pembeleşince kabuğu soyulmuş ve küçük parçalar halinde doğranmış domates, tuz, karabiber rendelenmiş havuç ve kıyılmış maydanoz, kereviz yaprağı katılıp karıştırılır ve tencerenin kapağı kapatılıp içindekiler bir saat kadar hafif ateşte pişirilir. Bir tavaya kalan zeytinyağı konur, orta ateşte kızdırılır. Yağ kızınca sıkılarak acı suyu iyice alınmış patlıcanlar içine atılır ve karıştırılarak 15 dakika kadar kızartılır. Patlıcanlar kızarınca yağıyla birlikte sosun içine boşaltılır. Sonra hepsi 20 dakika daha ara ara karıştırılarak orta ateşte pişirilir. Tencere ateşten indirilmeden önce kıyılmış fesleğen üstüne serpilir ve kaşıkla bir-iki defa daha karıştırıldıktan sonra ateşten indirilir. Diğer tarafta makarnalar haşlanır. Makarnalar suyu süzüldükten sonra servis kâsesine aktarılır, üstüne pişmiş sıcak sos dökülür, şöyle bir karıştırıldıktan sonra servis yapılır.

ML® Salamlı Makarna (görsel)

© lezzetler.com tarif no:10667 • adı:Patlıcanlı Makarna • gönderen:Günseli • indirme tarihi:16.04.2025 - 11:56