



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICANLI MAKARNA

200 gr eriřte makarna  
2 adet patlıcan  
2 adet domates  
200 gr kařar peyniri  
2 orba kaşığı tereyağı  
1 ay bardağı zeytinyağı

Eriřte şeklinde yassı ve ince olan makarnaları tencerede tereyağında kavurun. Üzerini geçecek kadar su ilave edin. Kısık ateşte 20 dakika pişirip suyunu çektirin. Patlıcanları dilimleyip kızartın. Piřen makarnaları kızaran patlıcan ve domates dilimlerini bir fırın kabında, aralarına rendelenmiş kaşar peyniri serpererek kat kat dşeyin. En son üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında kızartın.