



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI MAKARNA

Esen Alkış

3 diş sarımsak
2 adet domates
1 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Sıvı yağ (patlıcanları kızartmak için)
1 tutam taze fesleğen

Patlıcanlar alacalı soyulup küçük küp şeklinde doğranıp kızartılır ve havlu kağıt üzerine alınarak bekletilir. Makarna yağlı tuzlu suda haşlanarak süzülür. Bir tencerede piyazlık doğranmış kuru soğanlar ve ince doğranmış sarımsaklar zeytinyağında sotelenir. Kabukları soyulup doğranan domatesler eklenir. Sirke, toz şeker, karabiber ve tuz ilave edilir. ½ su bardağı sıcak su eklenerek hazırlanan sos pişirilir. Haşlanmış süzölmüş makarna kızaran patlıcanlarla beraber sosla eklenip harmanlanır. İnce kıyılmış taze fesleğenle servis yapılır.

