



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI MAKARNA

250 gr. kalın makarna
1,5 çay fincanı rendelenmiř kařar
250 gr. yağsız kıyma
1 ay bardaęı sade yaę
2 Patlıcan
1 Büyük bař soęan
3 Yumurta
Tuz, karabiber

1,5 Bardak süt Makarnaları haşlayıp szn. entilmiř soğan ve kıymayı, yarım kaşık yağda kavurun. Tuz ve karabiber serpin. Patlıcanları soyup- ortalarından enine ikişer parçaya bln. Bir kere de boyuna olarak dilimleyin ve kızgın yağa atın. Kızaran patlıcanları bir kenarlı tepsiye dşeyin. Haşladığınız makarnaların yarısını patlıcanların üzerine dökün. Kavurduğunuz kıymayı serpin ve yeniden makarna ile tepsinin üzerine kapatın. Rendelenmiř peyniri makarnaların üzerine serpin. Yumurtayı sütle çarpın, bunu da bütün tepsinin üzerinde gezdirerek döküp orta ısılı bir fırında pişirin.