



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICANLI MAKARNA

Malzeme :

500 gr. makarna istenilen çeşit,  
2 kaşık yağ,  
1 bardak zeytinyağı,  
3 adet patlıcan,  
2 adet domates,  
1 adet soğan,  
1 adet havuç,  
1/2 demet maydanoz.

Yapılışı:

- 1- Makarnaları bol suyla haşlayıp suyunu süzünüz.
- 2- Bir kaşık erimiş yağ gezdirip tencereyi silkeleyerek makarnaları ıslatınız.
- 3- Patlıcanların kabuklarını soyup 1 cm. lik parçalara doğrayınız.
- 4- Tuzla hafif oğup yıkayınız.
- 5- Bir tencereye 2 kaşık yağ koyup soğanları küçük doğrayıp hafif pembeleştiriniz.
- 6- Soğan pembeleşince domateslerin kabuklarını soyup fındık büyüklüğünde doğrayıp üzerine koyunuz.
- 7- Domatesler kavrulurken havucun kabuğunu kazıyıp rendeden geçirip domateslerin üzerine koyup tuz, karabiber, koyup 20-25 dakika pişiriniz.
- 8- Bir tavaya veya kızartma kabına bolca zeytinyağı koyup kızdırın.
- 9- Kuruladığınız patlıcanları kızdırılmış zeytinyağına atıp her tarafını pembe renkte kızartınız.
- 10- Patlıcanları da domateslerin üzerine koyup orta hararetili ateşte 10-15 dakika pişiriniz.
- 11- Patlıcanlar pişince tencereyi ateşten alıp üzerine kıyılmış maydanoz koyup karıştırınız.
- 12- Makarnaları servis tabağına boşaltıp üzerine patlıcanlı salçayı sıcak olarak boşaltıp servis yapınız.
- 13- Bu tip makama «Fırında Makarna» da olduğu gibi de hazırlanıp fırında da pişirilebilir.