PATLICANLI MAKARNA

1 paket makarna
4 adet patlıcan
4 adet domates
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz, karabiber
Kızartma için sıvı yağ

Patlıcanlar soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Tuzlu suda yarım saat beklettikten sonra bol kızgın yağda kızartılır. Diğer tarafta domatesler rendelenir, bir tencereye aktarılır. Üzerine sıvı yağ, tuz, şeker ve karabiber eklenir, salça gibi olana dek pişirilir. Kızarmış patlıcan domatesli karışımla birleştirilir. Makarna bilindiği gibi haşlanır, süzülür, servis tabağına konur. Üzerine hazırlanan patlıcanlı harç bırakılır.

© lezzetler.com tarif no:22697 • adı:Patlıcanlı Makarna • gönderen:muvaffak • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:04