



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICANLI MAKARNA

1 paket makarna (yarım kilo)
Yarım bardak ayçiçek yağı
5 adet patlıcan
3 adet domates
3 adet biber
Tuz
Maydanoz

Makarnayı tuzlu az yağlı bol suda haşlayın. 15 dakika soğutup bir tepsiye dökün. Patlıcanları soyup küçük kare kare doğrayın. Yağda kızartın ve makarnanın üstüne serin. Domatesleri soyup doğrayın. Biberi de doğrayıp fırına verin. 20 dakika pişirip çıkarın.