



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI MAKARNA

3 adet orta boy patlıcan
350 gram düdük makarna
1/3 su bardağı un
7 çorbakaşığı tereyağı (veya margarin)
küçük boy mozzarella (veya dil peyniri)
Rendelenmiş parmezan peyniri (veya eski kaşar)
1 su bardağından biraz fazla süt
tuz
karabiber

Patlıcanları soyun, yıkayıp boylamasına dilimleyin. Bir süzgece koyup tuzladıktan sonra yarım saat kadar patlıcan acı suyunu bırakana kadar bekleyin. Mozzarella (veya dil peynirini) zar şeklinde doğrayıp biraz süzgeçte bırakın. Daha sonra patlıcanları yıkayın, kağıt havluyla kurulayın ve grilde ya da iyice kızdırılmış bir tavada kızartın.

İki çorbakaşığından biraz fazla tereyağı ya da margarin, süt ve unla beşamel sos hazırlayın. Tuz ve biber ekleyin. Tuzlu bol suda, diri kalacak kadar haşladığınız makarnayı süzün. Beşamel sosu makarnanın üzerinde gezdirin. Üstüne, mozzarella ya da dil peynirini ve kızartıp şeritler halinde doğradığınız birkaç patlıcan dilimini koyun.

Yağlanmış bir fırın kalıbına, sırayla bir kat patlıcan dilimi, bir kat makarna döşeyin. Makarayı koyduktan sonra üzerine rendelenmiş parmezan peyniri veya eski kaşar serpip birkaç parça tereyağı ya da margarin koyun. Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında yaklaşık 30-35 dakika kadar bırakın.

[ML® Fırında Patlıcanlı Makarna için tıklayın](#)