



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI MAKARNA

Malzeme

- 1 paket fiyonk makarna
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı Sana
- Tuz
- Harcı:
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet patlıcan
- 2 adet domates
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 1 yemek kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı fesleğen
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.

Domatesleri küp, küp doğrayınız.

Sarımsakları kıyınız.

Patlıcanları alacalı soyup, küp küp doğradıktan sonra kızartınız.

Bol kaynayan su da makarnayı haşlayıp, Sıvı Sana ile yağladıktan sonra sıcakta tutunuz.

Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, içine kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Daha sonra doğranmış domatesleri, şekerini, sirkeyi, fesleğeni, tuz ve karabiberi ve az su ilave edip, bir taşım kaynatınız.

En son olarak içine kızarmış patlıcanları ilave edip bir taşım kaynatıp, ateşten alınız.

Hazırladığınız harcı, sıcak makarnanın üzerine döküp servis ediniz.