



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI MAKARNA

MALZEMELER

1 paket makarna
2 yemek kasigi margarin
Yeteri kadar tuz
Patlicanli sos için :
Yarım kg kusbasi hindi eti
3 adet orta boy patlcan
3 adet orta boy domates
2 adet sivri yesil biber
1 adet orta boy soğan
2 yemek kasigig sivi yag
Yeteri kadar tuz, karabiber, kirmizi biber
Patlicanlari kizartmak için;
2 bardak sivi yag

YAPILIŞI

Bir tencereye makarnanın miktarında su, yag ve tuz koyup kaynatın.
Kaynayınca makarnalari ekleyin. Bir tasim kaynadiktan sonra tencerenin altini kisin, Suyunu çekince atesten alin. Kasikla iyice karistirin. Servis tabagina alin. Üzerine patlicanli sos dökün.

Patlicanli sos:

Patlicanlari yıkayıp alacali soyun. Kusbasi dograyıp tuzlu suda 10 dakika bekletin. Suyunu sikin ve kizdirilmis yagda hafif kizartın. Kagit peçete yayilmis tabaga alin.
Diger tarafta yag ve soğanı kavurup kusbasi etleri ekleyin. 2-3 kez karistirin. Küçük dogranmis biber ve kabugu soyulmus küçük dogranmis domatesleri ekleyin. Kisik ateste 15 dakika kaynatın.
Etler yumusamaya baslayınca patlicanlari, tuzu, karabiberi ve kirmizi biberi ekleyin. Suyu azsa biraz su da ekleyerek 10 dakika daha pisirin.
Makarnaların üzerine dökerek servise sunun.

[ML® Ekmekli Makarna için tıklayın](#)