



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI MAKARNA

Neşe Kaplan

1/2 paket Selva makarna
1 adet patlıcan (ben 2 tane kullandım)
1 adet kırmızı biber
1 adet sivri biber
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı salça
1 adet domates
1/2 demet kıyılmış maydanoz
Biraz taze fesleğen (ben 1 çay kaşığı kuru fesleğen kullandım)
tuz , karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Patlıcanları alacalı soyup tuzlayın ve acısının çıkması için bekleyin. Daha sonra yıkayıp küçük küpler halinde doğrayın. Bu arada makarnayı suda haşlayın. Bir tavaya 2 kaşık yağı koyun ve patlıcanları kızartın. İçerisine doğradığınız biberleri ekleyip soteleyin. Sarımsağı dövüp , karışıma ekleyin. Salçayı da ekleyip karıştırın. Kabuklarını soyduğunuz domatesi küp küp doğrayıp karışıma ilave edin. Baharatları ekleyin ve domatesler yumuşadığında ocaktan alın. Maydanozu ekleyin. Haşladığınız makarnanın içerisine hazırladığınız bu karışımı ekleyerek karıştırın. Dilerseniz içerisine rendelenmiş kaşar peyniri de ekleyebilirsiniz.

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

