



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI MAKARNA

Malzeme:

1 paket Bizim Mutfak Makarna
1 kg patlıcan
2 su bardağı süt
1 su bardağı Bizim Mutfak Mısır Nişastası
1 kg domates
5-6 diş sarımsak
2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
1 çay kaşığı toz şeker
Tuz

Patlıcanları yıkayıp alacalı soyduktan sonra küp şeklinde doğrayın. Geniş bir kaba aktarın üzerine 2 su bardağı süt dökün ve yarım saat kadar bekletin. Patlıcanları süzüp nişastaya buladıktan sonra kızgın yağda kızartın ve havlu kağıt üzerine çıkarın. Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin, sos tenceresine aktarın. Ezilmiş sarımsakları, zeytinyağı, tuz ve tozşekeri ilave ederek kısık ateşte pişirin. Kızarmış patlıcanları ilave edip birkaç dakika daha çevirdikten sonra ocaktan alın. Makarnayı diri kıvamda haşlayıp süzdükten sonra patlıcanlı sos ile sıcak servis yapın.