



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI MAKARNA

500 gr makarna

1 orba kaşığı tuz

8 su bardađı su

Sos:

45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı

1 orba kaşığı domates salçası

200 gr (1 su bardađı) rafine yađ

3 patlıcan (1 cm'lik küpler halinde doğranmış)

2 domates (kabuğu soyulup kalınca doğranmış)

1 soğan (ince doğranmış)

1 havuç (kabuğu kazınıp rendelenmiş)

4 orba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

1 tatlı kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

1/2 su bardađı su

8 su bardağı suyu bir tencereye koyup kaynatınız. Kaynadıktan sonra 1 çorba kaşığı tuzu serpip makarnaları tencereye koyunuz. Makarnaları yumuşayana kadar 5-8 dakika kaynatıp, tencereyi ateşten indiriniz.

Makarnaları kevgirden süzüp, üstünden sıcak su geçirerek bir kenarda bekletiniz.

Sos için orta boy bir tencerede tereyağı eritiniz. Soğanları tencereye koğrup, hafifçe pembeleşene kadar kavurunuz. Domatesleri, havucu, tuzu ve karabiberi ekleyip 20-25 dakika karıştırarak pişiriniz.

Küçük bir tavaya rafine yağı koyup kızdırınız. Patlıcanları tavaya atıp pembeleşene kadar kızartınız. Patlıcanları delikli kepçeyle alıp domatesli sosun kaynadığı tencereye koyunuz. 1/2 su bardağı suyu ve domates salçasını ekleyiniz. Tenceredeki içi karıştırarak 10 dakika kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, maydanozu karıştırınız. Süzölüp yıkanmış makarnayı servis tabağına yerleştiriniz. Tenceredeki sosu makarnanın üstüne döküp, biraz karıştırdıktan sonra servis ediniz.