



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI MAKARNA

- 1 paket makarna
- 1 yemek kaşığı zeytinyağ
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet patlıcan
- 2 adet domates
- 3 diş sarımsak
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1'er çay kaşığı tuz ve karabiber

Kuru soğanı piyazlık doğrayınız. Domatesleri küp küp doğrayınız. Sarımsakları kıyınız. Patlıcanları alacalı soyup, küp küp doğradıktan sonra kızartınız. Bol kaynayan su da makarnayı haşlayıp, yağladıktan sonra sıcakta tutunuz. Yayvan bir tencerede yağı kızdırıp, içine kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz. Daha sonra doğranmış domatesleri, şeker, sirkeyi, 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.