



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI MAKARNA

3 adet patlıcan
yarım paket makarna
2 kaşık margarin
1 bardak zeytinyağı
2 orta boy domates
1 orta boy kuru soğan
1 adet havuç
yarım demet maydanoz
su
karabiber
yeterince tuz

Tencereye su, tuz ve sıvıyağ konup kaynatılır. Kaynayan suya makarnalar eklenip haşlanır. Patlıcanlar küçük küçük doğranıp tuzlu su ile yıkanır. Tencerede yağ eritilir, doğranmış soğanlar ilave edilerek pembeleştirilir. Doğranmış domatesler, rendelenmiş havuç, karabiber ve tuz eklenerek 15-20 dakika pişirilir. Tavadaki patlıcanlar kızartılır, kıyılmış maydanoz eklenerek karıştırılır. Servis tabağına aldığımız makarnanın üzerine boşaltılıp sıcak olarak servis yapılır.

[ML® Patlıcanlı Fırın Makarna \(görsel\)](#)