



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI MAKARNA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

2 Çay Kaşığı nane

2 Çay Kaşığı tuz

2 Adet patlıcan

2 Çay Kaşığı karabiber

0,5 Paket makarna

0,5 Kg. domates

Öncelikle makarnayı tuzlu suda haşlayın ve pişince süzün. Patlıcanları şeritler halinde soyun, küçük küpler halinde doğrayın ve yaklaşık 15 dk. tuzlu suda bekletin. Bir tavada yağı eritin ve kuruladığınız patlıcanları kızartın. Kızaran patlıcanlara domatesleri ekleyin. Karabiber, nane ve tuzu ekleyip yaklaşık 2-3 dakika pişirin. Haşladığınız makarnaya çok az sıvıyağ ekledikten sonra patlıcanlı karışımı ekleyin, karıştırın ve sıcak olarak servis edin.