



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI MAKARNA

Nilüfer Ünsal

Yarım paket makarna
2 adet kemer patlıcanı
4 adet domates
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı sirke
Tuz
Yeterince sıvı yağ

Patlıcanları alacalı soyup küp şeklinde doğrayın. Tuzlu suda bekletip acısının çıkmasını sağlayın. Kurulayıp kızgın yağda kızartın. Fazla yağın süzdürün.

Domatesleri blanşe yöntemiyle soyup küp doğrayın. İnce dilimlenmiş sarımsaklarla birlikte sıvı yağda sos kıvamına gelinceye kadar pişirin. Tuz şeker ve sirke ekleyip bir taşım daha kaynatın ve ocaktan alın. Patlıcan kızartması ile sosu harmanlayın.

Makarnaları tuzlu kaynar suya atıp haşlayın ve soğuk suya tutup süzün. Hazırlanan sosla karıştırıp servis yapın.