



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI MAKARNA SARMA

2 adet bostan patlıcanı
1/4 paket spagetti
Yarım ay bardağı zeytinyağı
3 orba kaşığı lor peyniri
1 adet soğan
4 adet domates
2 orba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Patlıcanları uzunlamasına dilimleyin. Izgarara üzerine zeytinyağının yarısını gezdirerek pişirin. Makarnayı haşlayıp süzün. Lor peyniri ile karıştırın. Kiyılmış soğanı kalan zeytinyağında kavurun. Üzerine küp kesilmiş domatesleri, tuz ve karabiber ekleyip 10 dakika pişirin. Patlıcan dilimlerinin üzerine önce makarna, sonra domates sos koyun. İki ucunu birleştirip kürdanla tutturun. Fırın tepsisine dizin. Üzerlerine kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin.