



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PEYNİRLİ MAKARNA KEKLERİ

Eyüp Sevinç

½ paket düdük makarna
125 ml zeytinyağı
1 büyük patlıcan
1 küçük soğan
2 diş sarımsak
400 gr küp doğranmış konserve domates
400 gr ricotta peyniri
80 gr irice rendelenmiş parmesan peyniri
15 gr fesleğen
Süslemek için;
Fesleğen

Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Makarnayı yeterli miktarda tuz ile kaynamış suda al dente kıvamda haşlayın ve süzün. 2 yemek kaşığı zeytinyağını bir teflon tavaya alın. Orta ateşte ısıtın. Patlıcanı birkaç partide iki yüzü de altın rengi alana kadar kızartın. Kızartma işlemi süresince her partide 2 yemek kaşığı daha zeytinyağı ekleyin. Kağıt havlu üzerine alarak yağın süzdürün. Soğan ve sarımsakları da tavaya ekleyin. Orta ateşte 2-3 dakika pembeleşene kadar pişirin. Domatesi ekleyin, 5 dakika daha pişirip suyunun buharlaşmasını sağlayın. Tuz, karabiber ekleyip ateşten alın.

Ricotta, doğranmış fesleğen ve parmesanı büyükçe bir kasede karıştırıp içine makarnayı ekleyin. Büyük sufle kaplarının dibine ve kenarlarına önce dilimlenmiş patlıcan serin. Yarı seviyesine kadar makarna ekleyip kalıba sıkıştırın ve üzerinde domates sosu gezdirin. Kalan kısmı da makarna ile kaplayın. Üzeri kızarana kadar 10-15 dakika fırınlayın. 5 dakika dinlendirip bir bıçak yardımı ile tabağa ters çevirin. Taze fesleğen yapraklarıyla süsleyip servis edin.

