



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI RULO SPAGETTİ

<https://www.karaca.com>

1 paket spagetti
2 yemek kaşığı sıvı yağ
6 adet patlıcan
Tuz
Patlıcanları kızartmak için:
Ayçiçek yağı
Domates Sosu İçin:
5 adet sulu domates
3 yemek kaşığı sıvı yağ
4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Üzeri İçin:
Kaşar peyniri

İlk olarak derin bir tencerede yağ ve tuzla beraber su kaynatın ve içerisine spagettileri dökerek 8-10 dakika kadar haşlayın.

Makarna haşlanırken patlıcanlarınızı da pijamalı olarak soyup, tuzlu su içerisinde 15-20 dakika bekletebilirsiniz. Patlıcanlar suda bekleyip, makarnanızda ocakta haşlanırken, domateslerinizi rendelemeye başlayabilirsiniz. Ardından bir tencere ya da tava içerisine yağı ekleyin ve üzerine rendelediğiniz domatesleri tuzla beraber pişmeye bırakın.

Domatesler suyunu çekmeye başladığı zaman içerisine salçayı ekleyip, sarımsakları rendeleyin.

Domates sosunu bir süre daha pişirdikten sonra ocaktan alabilirsiniz.

Suda beklettiğiniz patlıcanları peçete ile kurulayarak kesme tahtasına alın ve uzunlamasına dilimleyin. Ardından kızartma yağında önlü ve arkalı şekilde güzelce kızartın.

Haşlanan makarnayı süzdükten sonra içerisine domates sosundan 6 yemek kaşığı ekleyerek karıştırın.

Artık patlıcan rulolarınızı yapmaya başlayabilirsiniz.

Geniş bir tabağın ya da tahtanın üzerine patlıcan dilimini serin, ardından bir tutam spagettiği patlıcanın üzerine top şeklinde ekleyerek, makarnayı patlıcanla rulo şeklinde sarın.

Tüm patlıcan dilimlerinizi bu şekilde hazır hale getirerek borcama ya da fırın kabına dizin.

Her bir patlıcan rulonun üzerine kaşık yardımıyla domates sosu dökün ve üzerine tercihinize göre kaşar rendeleyin.

Tepsiyi önceden ısıttığınız 200 derecelik fırına atın ve kaşar rendelediyseniz peynir eriyene kadar, sadece domates sosu eklediyseniz de 10 dakika kadar fırında pişirin. Afiyet olsun.



© lezzetler.com tarif no:175166 • ad:Patlıcanlı Rulo Spagetti • gönderen:Gül • indirme tarihi:22.04.2025 - 16:00