



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI SEBZELİ MAKARNA

2 adet orta boy patlıcan
1 paket burğu makarna
7 çorba kaşığı tereyağı
Rendelenmiş parmesan peyniri veya kaşar peyniri
2 adet domates
5-6 adet mantar
Tuz
Karabiber

Patlıcanları alacalı soyun ve küp küp doğrayın. Domatesleri ve mantarları yemeklik doğrayın. Patlıcanları yağda soteleyin hafif pişince üstüne sırasıyla mantar ve domatesi koyun, istediğiniz baharatları ekleyin. Tuzlu suda haşladığınız makarnayı süzün. Sosu makarnanın üzerine dökün ve karıştırın. Rendelediğiniz kaşar peynirini üstüne serpin.

