



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI SPAGETTİ MUFFİN

Yarım paket spagetti
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 adet patlıcan
2 çorba kaşığı su
1 tatlı kaşığı tereyağı
3 dal taze kekik
Yarım demet dereotu
2 dal biberiye
2 adet çırpılmış yumurta akı
Yeteri kadar kaya tuzu

Spagettiye tuzlu suda 6-8 dakika haşlayıp süzün ve kenara alın. 2 çorba kaşığı zeytinyağını bir tavaya alıp doğranmış soğan, kıyılmış sarımsak ve küçük küp şeklinde doğranmış patlıcanı yumuşayana dek karıştırarak soteleyin. Üzerine su ve tuz ilave edip pişirin. Tereyağı, kıyılmış kekik, dereotu ve biberiye ilave edip karıştırdıktan sonra kenara alın. Makarnayı derin bir kaba alın. Üzerine çırpılmış yumurtanın akı ve patlıcanlı karışımın yarıdan biraz fazlasını ilave edip tüm malzemeyi karıştırın. Kalanını üzeri için kenara ayırın. Spagettiye yağlanmış muffin kalıplarına yerleştirip, önceden ısıtılmış 160 derece fırında 35 dakika pişirin. Fırından alıp servis tabağına alın. Üzerlerine kenara ayırdığınız patlıcanlı harcı yerleştirip servis yapın.

