



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI SPAGETTİ

1 paket spagetti (çubuk makarna)
1 adet patlıcan
2 adet soğan
5 diş sarımsak
4-5 adet iri domates
1 adet çarliston biber
1 avuç siyah zeytin
2 çorba kaşığı kapari
1 çay kaşığı fesleğen
5 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz

Makarnayı tuzlu suda haşlayın. Patlıcanları alaca soyup küp şeklinde doğrayın. Acı suyunu çıkarmak için tuzlu suda bekletip suyunu süzün ve kurulayın. Sıvıyağı tavada kızdırıp, patlıcanları ilave ederek kızartın. Soğanları ince ince doğrayıp, dövülmüş sarımsakla birlikte sıvıyağda kavurun. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın ve kavrulmakta olan soğana ekleyin. Kızarmış patlıcan, ince doğranmış biber, çekirdekleri çıkarılmış zeytin ve kapariyi ilave edin. Tuz ekleyip kapağı kapalı olarak birkaç dk. pişirin. Makarnayı süzün ve hazırladığınız patlıcanlı sosla karıştırıp servis tabağına alın. Dilerseniz domates dilimleri ve maydanoz yaprakları ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.

[ML® Patlıcanlı Fırın Makarna \(görsel\)](#)