



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI SPAGETTİ

4 çorba kasığı zeytinyağı (60 ml.)
5 diş sarımsak (ince kıyılmış)
3 adet orta boy domates, soyulmuş ve doğranmış (600 gr.)
1 çorba kasığı tereyağı (15 gr.)
3/4 su bardağı galeta unu (90 gr.)
1 paket spagetti (500 gr.)
600 gr. kıyma
4 orta boy kemer patlıcan, çapraz olarak 1/2 cm. kalınlığında dilimlenmiş (600 gr.)
1 çay kasığı kırmızı pul biber
1 çay kasığı karabiber
1 çay kasığı toz kırmızıbiber
2 çorba kasığı domates salçası
Kızartma yağı
Tuz

Zeytinyağını tavada kızdırıp, ince kıyılmış sarımsağı 2 dk. sote edin. Tavaya domates, kıyma ve kırmızıbiberleri ilave edin. Domatesler ve kıyma pisip suyunu çekene kadar ağır ateşte arada bir karıştırarak 20-25 dk. pişirin. Fritözü 170 °C`de ısıtıp, 1/2 cm. kalınlığında çapraz olarak kestığınız patlıcan dilimlerini kızartın. Fritözden çıkarttığınız kızarmış patlıcan dilimlerini bir kâğıt havlunun üzerine alarak fazla yağlarını emdirin. Yuvarlak bir kek kalibini bir çorba kasığı tereyağı ile yağlayın ve her tarafına galeta unu serpin. Patlıcanları kalibin altına ve yanlarına birbirlerinin üzerine hafifçe gelecek şekilde dizin. Artan patlıcanları saklayın. Spagetti tuzlu kaynar suda, diri kalacak şekilde 5 dk. haşlayın. Süzdükten sonra domatesli kıyma sosu ve artan patlıcanlarınızla karıştırıp kızarmış patlıcanları serdiğiniz kek kalibine bosaltın. Spagettileri hafifçe bastırarak kaliba iyice yerleşmelerini sağlayın. Önceden 175 °C`de ısıttığınız fırında, makarnaların üstü hafifçe pembeleşip kızarana kadar 20-25 dk. pişirin, Kalibi düz bir tabağa ters çevirip hemen servis yapın.

[ML® Patlıcanlı Makarna için tıklayın](#)

