



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI SPAGETTİ

- ½ paket spaghetti (250 gr - haşlanmış)
- 2 adet patlıcan (küp doğranmış - kızartılmış)
- 1 paket Knorr Peynirli Makarna Sosu
- 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
- 1¼ su bardağı soğuk su (250 ml)
- 10 adet kiraz domates (ortadan ikiye kesilmiş)
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ (45 ml)

Hazırlanışı

- Yayvan bir tencerede yağı kızdırıp içine sarımsağı ve kiraz domatesleri ilave edip kavurun.
- Daha sonra içine Knorr Peynirli Makarna Sosu'nu ve soğuk suyu ilave edip karıştırın. 3-4 dakika kısık ateşte pişirin.
- Son olarak içine haşlanmış makarnayı, fesleğeni ve patlıcanları ilave edip karıştırdıktan sonra servis edin.