



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI VE DOMATES SOSLU MAKARNA

Yarım paket makarna  
2 adet patlıcan  
6 adet büyük taze mantar  
3 adet domates  
3 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı tereyağı  
3 çorba kaşığı çiçek yağı  
1 fincan rendelenmiş kaşar peyniri  
Tuz  
Karabiber

Tencereye suyu koyup kaynatıyoruz. İçine tuz 1 çorba kaşığı çiçek yağı ilave edip makarnamızı haşlıyoruz. Diğer tarafta patlıcanları alaca olarak soyuyoruz. Küp küp doğruyoruz. Üzerine tuz atıp 5 dakika bekletiyoruz. Yıkayıp süzuyoruz. Daha sonra kızartıyoruz. Kızaran patlıcanları havlu kağıt içine alıyoruz. Diğer tarafta tavaya önce 1 yemek kaşığı tereyağını eritiyoruz. Daha sonra kalan çiçek yağımızı ilave idip içine sarımsak, mantar koyup kavuruyoruz. Kabuğu soyulmuş domatesleri ilave ediyoruz. 3-4 dakika soteliyoruz. Eğer patlıcanları kızartmak istemezsek mantarlardan önce ilave ediyoruz. Tuz, karabiber ilave ediyoruz. Makarnaları haşlayıp, süzdükten sonra, sosla karıştırıyoruz. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ile süsleyip, servis yapıyoruz.

