



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI VE KAPARILI PİYALE YASSI SPAGETTİ

- 1 paket Piyale Penne Yassı Spagetti
- 2 patlıcan
- 4 yemek kaşığı konserve tane mısır
- 1 çay bardağı kapari
- 4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 2-3 fesleğen yaprağı
- Tuz

Patlıcanların uç kısımlarını kesip ince halkalar şeklinde dilimleyin. Tuzlu suda 10 dakika bekletip süzün. Konserve mısır tanelerinin suyunu süzün. Zeytinyağını tavada ısıtıp patlıcanları kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çekirin. Önceden haşladığınız Piyale Yassı Spagetti'yi geniş bir kaseye alın. Üzerine patlıcan, mısır ve kaparileri ekleyip harmanlayın. Üzerini fesleğen yapraklarıyla süsleyip servis yapın. Enfes Piyale lezzeti sevdiğinizle paylaşılmaya hazır.
