



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI VE PEYNİRLİ PENNE

1 paket penne
1 çay bardağı sivi yağ
Patlıcan
Zeytin (file doğranmış)
Permasan peyniri
Kasar peyniri (rende)
Tuz
Zeytinyağı
150 gr un
Sivi yağ (kızgın)
Feslegen
Maydanoz
Sarımsak

Öncelikle penne aldante olacak şekilde suda haşlanır (11 dk.) daha sonra sivi yağ döküp sallanarak soğutulur. patlıcanlar tavla zarının biraz daha büyük şeklinde doğranıp tuzlanır ve suyunun akması sağlanır. suyunu süzen patlıcanlar el yardımıyla tekrar suyu silinir ve her tarafı unlanacak şekilde una bulanır. una bulanmış patlıcanlar yağda kızartılır. hazırlık işlemleri bittikten sonra tavada sivi yağ feslegen maydanoz sarımsak sotelenir. soteleme işleminin ardından domatez sos patlıcanlar ve zeytinler ilave edilir. onun ardından pennelerde ilave edilerek tavada biraz sallanır. lezzetlendirmek amacıyla kasar permasan tuz ve zeytinyağı ilave edilir. makarnanın lezzetlenmesindeki en önemli nokta sosun iyi yapılmış ve malzemelerin yeterince kullanılmış olmasıdır. sos her zaman için makarnayı sarmalıdır. makarnamız sevişer hazırdır.