PATLICANLI ZEYTİNLİ MAKARNA

Malzemeler
1 paket erişte makarna (herhangi bir kısa boylu makama türü de kullanabilirsiniz)
2 adet orta boy ince uzun kemer patlıcan
1 adet küçük boy kuru soğan
5 diş sarımsak (pirinç tanesi büyüklüğünde doğranmış olmalı)
2 adet orta boy rendelenmiş domates
1 yemek kaşığı sirke (elma ya da üzüm sirkesi kullanabilirsiniz)
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber, tuz
2 tatlı kaşığı kuru fesleğen
1 su bardağı dilimlenmiş (file) zeytin
1 su bardağı rendelenmiş eski kaşar peyniri (tulum peyniri ya da parmesan peyniri kullanabilirsiniz)

Öncelikle, patlıcanları alacalı, yani çizgili formda soyun. Sonra da boylamasına dörde bölüp, tavla zarı formunda küp küp doğrayın. Acısının çıkması için bol tuzlu suda 30 dakika bekletip tekrar yıkayıp suyu süzün.
Bu arada; zeytinyağını tavada kızdırıp sarımsağı ve yemeklik çok ince doğranmış soğanları ekleyin. 2-3 dakika orta ısılı ateşte kavurun. Sonra da suyu süzülmüş patlıcanı ve tuzu ekleyin. Sık sık karıştırarak 4-5 dakika kadar kavurun.
Sirkeyi, domates rendesini, fesleğeni, kırmızı biberi ve 1 bardak sıcak suyu ilave edip sosu kısık ateşte 10 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp sıcakken zeytinleri ekleyip, bir kenarda bekletin.
Öte yandan; makarnayı, 10-12 bardak tuzlu suda haşlayıp süzün ve tekrar aynı tencereye aktarın.
Makarna sıcakken, hazırladığınız zeytinli patlıcanlı sosla karıştırın. Sıcak olarak servise sunun.

ML® Patlıcanlı Makarna için tıklayın
ML® Patlıcanlı Fırın Makarna (görsel)

© lezzetler.com tarif no:41767 • adı:Patlıcanlı Zeytinli Makarna • gönderen:sultan09 • indirme tarihi:01.05.2024 - 16:38