



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PENNE SORRENTİNA

Malzeme:

125 gr Bizim Mutfak Kalem Makarna

1 adet patlıcan

15 gr rendelenmiş parmesan peyniri

Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

1 adet kesme şeker

Sosu İçin :

3 adet domates

2 diş sarımsak

Yarım soğan

25 gr krema

Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

5 yaprak fesleğen

Tuz, toz şeker

Makarnayı tuzlu suda 10 ya da 12 dakika haşlayın. Patlıcanı küp şeklinde doğrayıp sıvıyağda kızartın ve kağıt havluyla fazla yağın alın. Domates sosu için domateslerin kabuğunu soyup ufak ufak doğrayın. İnce doğradığınız soğanı ve sarımsağı zeytinyağında soteleyin. Domates ve fesleğenleri de ilave edip kısık ateşte sos kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Tuz, tozşeker, krema ve kızarttığınız patlıcanları ilave edin. Bu arada haşlanmakta olan makarnayı süzün ve soğuk sudan geçirmeden hazırladığınız sosa ilave edin. Birlikte 30 saniye soteleyin. Parmesan peynirini ilave edip sıcak olarak servis yapın.