



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MAKARNA

350 gr burgu makarna
1 mozzarella ya da dil peyniri
2 adet patlıcan
2 diş sarımsak
1 demet maydanoz
400 gr küp domates
Zeytinyağı
Rendelenmiş parmezan peyniri (veya eski kaşar)
Karabiber
Tuz

Patlıcanları soyup yıkadıktan sonra ince halkalar şeklinde dilimleyin. Bir süzgece koyup tuzlayın ve acı suyunu salıncaya kadar bir saat bekleyin. Bu arada 4 çorbakaşığı zeytinyağında sarımsağı kavurun. Sonra sarımsağı çıkarın ve aynı yağa, rendelenmiş domatesi koyun. Tuz ve karabiber ekledikten sonra on dakika kadar pişirin. Sonra da kıyılmış maydanozu ekleyin. Patlıcanları kurulayın ve iyice kızdırdığınız bolca zeytinyağında iki taraflı kızartın. Makarnayı tuzlu bol suda haşlayın. Süzdükten sonra domatesli sosu katın. Üstüne de rendelenmiş biraz parmezan peyniri (veya eski kaşar) serpin. Isıya dayanıklı bir fırın kabının dibine bir kat makarna koyun. Üstüne birkaç patlıcan dilimi, birkaç da mozzarella ya da dil peyniri yerleştirin. Tüm malzemeler tükenene kadar sırasıyla bir kat patlıcan, bir kat peynir yerleştirin. Yüzeyini rendelenmiş parmezan peyniri ya da eski kaşarla kaplayıp önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında 15-18 dakika kadar bırakın. Sıcak ya da ılık olarak servis yapabilirsiniz.