



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE GRATEN

MALZEMELER

200 gr burğu makarna

3 orba kaşığı soya yağı

1 küçük patlıcan

1 orta boy kabak

4 domates

150 gr Mozzarella peyniri

Tuz, karabiber

Sos için:

1 ay kaşığı soya unu

2 orba kaşığı domates salçası

2 orba kaşığı soya sosu

YAPILIŞI

Makarnayı 1 kaşık soya yağı ilave edilmiş bol tuzlu suda haşlayıp süzün. Patlıcan, kabak ve domatesi temizleyin. Patlıcanı tuzlu suda bekletip sıkın ve kağıt havlu ile suyunu alın. Sebzeleri ve peyniri enine dilimleyin. İki kaşık soya yağını tavada kızdırıp kabak ve patlıcanları soteleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Sos için 2 kaşık soya sosunu bir tavada kızdırın. Unu ilave edip kavurun. Domates salçasını 1 kaşık suyla ezip ekleyin ve karıştırın. Karabiber ve pulbiberle tatlandırın. Bir tencereye ortası boş kalacak şekilde patlıcan, peynir, domates ve kabak sıralamasıyla sebzeleri hafifçe üst üste gelecek şekilde dizin. Makarnayı sebzelerin ortasına yerleştirin ve üzerine hazırladığınız sosu gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin.

[ML® Patlıcan Graten için tıklayın](#)