



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAGLİONİ ALLA PARLEMİTANA (İTALYA)

(makarna sosu)

2 patlıcan,
2 kırmızı biber,
2 yemek kaşığı zeytinyağı,
20 g tereyağı,
2 diş sarımsak,
500 g domates,
tuz,
karabiber,
1 kutu domates sosu (Buitoni Fresco),
2 paket Tagliolini (Buitoni Fresco),
50 g parmesan rendesi,
2 dal fesleğen

Patlıcanları yıkayın ve 2 cm küpler halinde kesin.

Biberleri yıkayın, çekirdeklerini çıkarın ve doğrayın. Yağı ve tereyağı bir tencerede kızdırın, dövülmüş sarımsağı, biber küplerini ilave edin ve 5 dakika kızartın. Patlıcanları katın ve kısık ateşte 10 dakika pişirin. Bu arada domatesleri kaynar suya batırıp kabuklarını soyun. Soyulmuş domatesleri 4'e bölün, çekirdeklerini çıkartın. Domatesleri de tencereye koyun, tuz ve biber atın ve tekrar 10 dakika pişirin. 5 dakika sonra hazır sosu ilave edin. Makarnaları haşlayın, sosu makarnaların üstüne dökün. Parmesan ve fesleğen ile servis yapın.