ZEYTİNLİ PATLICANLI SPAGETTİ

http://www.ebruomurcali.com.tr

1 paket spagetti
Yarım su bardağı siyah zeytin
1 su bardağı lor peyniri
6 □ 7 dal taze nane
2 adet patlıcan
Sos:
6 adet domates
1 çorba kaşığı domates salçası
8 diş sarımsak
6 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı fesleğen
Tuz
Karabiber

Patlıcanları közleyinve kabuklarını soyun. Kararmaması için üzerine limon suyu gezdirin. Küp doğranmış domates, salça ve sarımsağı zeytinyağında suyunu çekene kadar kavurun. Sirke ve baharatını ekleyerek harmanlayın. Makarnayı tuzlu ve kaynamış suda 9 dakika haşlayın ve süzün. Spagettiyi sosla 2 □ 3 dakika pişirin. Közlenmiş patlıcanı iri parçalar halinde doğrayın. Zeytin, lor, patlıcan ve nane yapraklarını karıştırarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:137839 • adı:Zeytinli Patlıcanlı Spagetti • gönderen:edibe • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:56