ZEYTİNYAĞLI PATLICANLI MAKARNA

Ümit Usta

1 paket 3 numara makarna
3 adet patlıcan
3 adet sivribiber
3 adet domates
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
6 diş sarımsak
1/2 demet maydanoz
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber.
Kızartmak için:
Sıvıyağ.

Makarnaları haşladıktan sonra, bol soğuk suyun içine bırakalım.
Patlıcanları, uzunlamasına alaca soyduktan sonra, yarım parmak büyüklüğünde keselim.
Tuzlu suda bekleterek acısını çıkardıktan sonra, süzüp, tavada kızartalım.
İnce kıydığımız kuru soğanı, sıvıyağda pembeleştirip, içine ince kıydığımız sivribiberlerle, rendenin büyük gözüyle rendelediğimiz havucu ilave edip, kavuralım.
Sarımsakları ince kıyıp, tencereye ilave edelim. 1-2 dakika daha kavurduktan sonra, kabuğunu soyup kuşbaşı kestiğimiz domateslerle birlikte ince kıydığımız maydanozları da ilave edip, domatesler püre oluncaya kadar pişirelim.
Pişince, kızarttığımız patlıcanları, yeterince baharatı ve eğer ihtiyaç varsa 1 çay bardağı kadar da sıcak suyu ilave edip, 2 dakika daha pişirip, ocaktan indirelim.
Makarnaları süzüp, sosla iyice karıştırdıktan sonra, servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:75607 • adı:ZEYTİNYAĞLI PATLICANLI MAKARNA • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:46