



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PATLICANLI MAKARNA



3 Adet orta boy patlıcan
2 Adet iri, olgun domates
2 Adet arliston
1 Adet orta boy kuru soğan
6 orba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Paket makarna

- # Patlıcanlar ubuklu soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir, sudan çıkarılır, kurulanır, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır.
- # Tencereye sıvıyağ ve ince kıyılmış kuru soğan konur, tuz atılır. Orta ateşte soğan şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Üzerine tohumları çıkarılmış, ince doğranmış arliston biberi eklenir, sararana kadar kavrulur.
- # Daha sonra karışıma kabukları soyulmuş, ince doğranmış domates ilave edilir. Domates şeklini kaybedene kadar kapaklı olarak pişirilir.
- # En son patlıcan ve karabiber katılır, kapaklı olarak 15 dakika pişirilir.
- # Makarna haşlanır, suyu süzölür, soğuk sudan geçirilir, tekrar tencereye konur. Üzerine patlıcanlı sos dökölür, kısık ateşte 1 – 2 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Arzuya göre patlıcanlı sos, porsiyon olarak konmuş makarnanın üzerine karıştırmadan yerleştirebilir.