



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

## PATLICANLI FIRIN MAKARNA



1 paket makarna  
200 gr kıyma  
1 adet küçük kuru soğan  
2 adet orta boy domates  
1 çay bardağı sıvıyağ  
Yarım ytatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
Ayrıca;  
4 adet patlıcan  
2 su bardağı kızartma yağı

- # Önce patlıcanların başı alınır. Soymadan uzunlamasına cetvel gibi doğranır.
- # Sonra üzerlerine tuz serpilir, 10 dakika bekletilir, kağıt havluyla kurulanır.
- # Patlıcanlar sıcak yağda açık pembe renkte kızartılır. Fazla yağın almak için kağıt havluya çıkarılır.
- # İnce doğranmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma atılır. Tane tane olması için sürekli karıştırarak kavrulur.
- # Üzerine ince doğranmış domates, tuz ve karabiber eklenir. Domates şeklini kaybedene kadar kapaklı olarak pişirilir.
- # Hazırlanan iç bir tabağa aktarılır. Aynı tencereye, yıkamadan 5 su bardağı su ve biraz tuz konur.
- # Orta ateşte su kaynayınca makarna atılır. 10-12 dakika yarım kapak kapatılarak pişirilir.
- # Altı yuvarlak bir tencere alınır. Kızaran patlıcanlar boşluk kalmayacak şekilde, merkezden yukarı doğru sıkı sıkı dizilir.
- # Patlıcanların üzerine bir miktar makarna konur, biraz kıyma serpilir. Üzerine tekrar makarna ve kıyma konur. Malzeme bitene kadar bu işlem tekrarlanır.
- # Kaşığın arkasıyla bastırılır, sarkan patlıcanlar üzerine toplanır. Kalan patlıcanlarla da üzeri kapatılır.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 10-15 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan sonra 10 dakika dinlendirilir. Düz servis tabağına ters çevrilir.

**Not:** Tuzlanarak acısı çıkarılan patlıcanlar kızartma sırasında daha az yağ çeker.