



Макароны с баклажанами в духовке

Patlıcanlı Fırın Makarna



1 пачка макарон
200 гр. фарша
1 маленькая луковица
2 средних помидора
0,5 стакана растит. масла
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
4 баклажана
2 стакана масла для обжарки

Баклажаны порезать вдоль тонкими пластами, посыпать солью, оставить на 10 минут, затем просушить бумажным полотенцем.

Обжарить баклажаны в разогретом масле, выложить на бумажное полотенце.

Мелко рубленный лук пассировать в масле до золотистого цвета, добавить фарш, постоянно помешивать, чтобы не сбился в комочки.

Затем добавить мелко резаные помидоры, соль и перец, закрыть крышкой и готовить пока помидоры стушатся.

Выложить начинку в чашку. В этой же кастрюле (не мыть) закипятить 5 стаканов воды, добавить соль.

Бросаем в воду макароны и варим 10-12 минут под полузакрытой крышкой.

В форму с круглым днищем с центра вверх, плотно друг к другу, выложить жареные баклажаны.

На баклажаны выложить часть макарон, затем часть фарша. Затем снова макароны и фарш, выкладывать пока ингредиенты закончатся.

#Ложкой слегка прижать, баклажанами накрыть поверхность.

Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить 10-15 минут.

Достать из духовки, дать остыть минут 10, затем перевернуть на блюдо.

Если баклажаны полежат в соли, при жарке они будут вбирать масло гораздо меньше.