



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## 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 рубленый лук пассировать в масле до золотистого цвета, добавить фарш, постоянно помешивать, чтобы не сбился в комочки.
- # Затем добавить мелко резанные помидоры, соль и перец, закрыть крышкой и готовить пока помидоры стухнутся.
- # 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 полужакрытой крышкой.
- # В форму с круглым дном 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.