



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

Запечённые Макароны с Баклажанами

Firinda Patlicanlı Makarna



500 гр.макарон
2 баклажана
3 помидора
2 длинных, зелёных перца
8 стол.ложек оливк.масла
1 чайн.ложка сахара
1 чайн.ложка соли
Для Бешамель-Соуса:
2 стакана молока
2 стол.ложки слив.масла
2 стол.ложки муки
Пол чайн.ложки соли
Для верха :
1 стакан натёртого сыра

В кастрюлю налить 5,5 стаканов воды. Когда вода закипит, посолить, налить 4 стол.ложки оливк.масла и бросить макароны. Варить 12 минут, снять с огня, воду не сливать.

На сковороду налить 4 стол.ложки оливк.масла, разогреть на среднем огне, бросить мелко порубленные перцы и обжарить до жёлтого цвета.

Добавить очищенные от кожуры и порезанные кубиками баклажаны, готовить до мягкости.

Добавить натёртый помидор, сахар и соль. Тушить до получения томатн.пасты.

Приготовить Бешамель- Соус : В кастрюлю положить муку и слив.масло, обжаривать пока не испариться мучной запах, влить холодную воду, посолить и варить постоянно помешивая, до загустения.

Варёные макароны выложить на противень, с верху положить тушёные овощи, полить Бешамель- соус и посыпать натёртый сыр.

Запекать до золотистой корочки, при температуре 195. Порезать на квадратные кусочки, подавать в горячем виде.

В Бешамель- соус можно добавить немного толчёного муската.