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 çarliston
1 Adet orta boy kuru soğan
6 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Paket makarna

Patlıcanlar çubuklu 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 çarliston 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 süzülür, soğuk sudan geçirilir, tekrar tencereye konur. Üzerine patlıcanlı sos dökülür, kısık ateşte 1 – 2 dakika pişirilir.
Sıcak olarak sofraya getirilir.

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

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1014 | Adı: Patlıcanlı Makarna | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 08:13