



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı 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.