PATLICANLI FIRIN MAKARNA

1 paket makarna
200 gr kıyma
1 adet küçük kuru soğan
2 adet orta boy domates
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım ytatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Ayrıca;
4 adet patlıcan
2 su bardağı kızartma yağı

Önce patlıcanların başı alınır. Soymadan uzunlamasına cetvel gibi doğranır.
Sonra üzerlerine tuz serpilir, 10 dakika bekletilir, kağıt havluyla kurulanır.
Patlıcanlar sıcak yağda açık pembe renkte kızartılır. Fazla yağını almak için kağıt havluya çıkarılır.
İnce doğranmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma atılır. Tane tane olması için sürekli karıştırarak kavrulur.
Üzerine ince doğranmış domates, tuz ve karabiber eklenir. Domates şeklini kaybedene kadar kapaklı olarak pişirilir.
Hazırlanan iç bir tabağa aktarılır. Aynı tencereye, yıkamadan 5 su bardağı su ve biraz tuz konur.
Orta ateşte su kaynayınca makarna atılır. 10-12 dakika yarım kapak kapatılarak pişirilir.
Altı yuvarlak bir tencere alınır. Kızaran patlıcanlar boşluk kalmayacak şekilde, merkezden yukarı doğru sıkı sıkı dizilir.
Patlıcanların üzerine bir miktar makarna konur, biraz kıyma serpilir. Üzerine tekrar makarna ve kıyma konur. Malzeme bitene kadar bu işlem tekrarlanır.
Kaşığın arkasıyla bastırılır,sarkan patlıcanlar üzerine toplanır. Kalan patlıcanlarla da üzeri kapatılır.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 10-15 dakika pişirilir.
Fırından çıktıktan sonra 10 dakika dinlendirilir. Düz servis tabağına ters çevrilir.

Not: Tuzlanarak acısı çıkarılan patlıcanlar kızartma sırasında daha az yağ çeker.