FIRINDA PATLICANLI MAKARNA

1 paket burgu makarna
2 adet patlıcan
3 adet domates
2 adet çarliston biber
8 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Başamel Sos İçin;
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 su bardağı rende kaşar

Tencereye 5,5 su bardağı su konur. Kaynayınca yarım tatlı kaşığı tuz ve 4 çorba kaşığı zeytinyağı eklenir, makarna atılır. 12 dakika pişirilir, ateşten alınır, suyu süzülmeden tencerede bırakılır.
Tavaya kalan 4 çorba kaşığı zeytinyağı konur, orta ateşte ısınınca ince kıyılmış çarliston biberi atılır, sararana kadar pişirilir.
Üzerine kabuklarının tümü soyulmuş ve kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış patlıcan ilave edilir, gevşiyene kadar pişirilir.
Daha sonra rende domates, toz şeker ve tuz katılır. Domates salçamsı bir kıvam alana kadar pişirilir, ocaktan alınır.
En son beşaemel sos hazırlanır. Sos tenceresinde un ve tereyağı, un kokusu gidene kadar kavrulur, üzerine soğuk süt dökülür, tuz eklenir, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
Haşlanmış makarna fırın tepsisine dökülür. Üzerine patlıcanlı malzeme yayılır, sonra başamel sos gezdirilir, en son rende kaşar serpilir.
Makarnayı 195 derece fırına verilir, üzeri kızarana kadar pişirilir. Kare şeklinde kesilerek sıcak olarak servise sunulur.

Not: Başamel sos hazırlanırken çok az muskat cevizi rendesi eklenirse, sosun lezzeti artar.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 896 | Adı: Fırında Patlıcanlı Makarna | İndirme tarihi: 23.08.2025 - 08:24