

Sicilya Usulü Patlıcanlı Makarna (Pasta alla Norma)

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 350 g kısa makarna (rigatoni veya penne)
- 1 büyük patlıcan
- 400 g rendelenmiş domates
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 8 taze fesleğen yaprağı
- 50 g tuzlu lor veya ricotta salata
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Patlıcanı 2 cm küpler halinde kesin. Acılığını almak için tuzlayıp 15 dakika bekletin; çıkan nemi kâğıt havluyla alın. Sarımsağı ince doğrayın.

Yapılışı:

1. Patlıcanları geniş tavada zeytinyağının yarısıyla partiler halinde kızartıp yumuşatın; fazla yağını kâğıt havluda süzdürün.
2. Aynı tavada kalan yağ ve sarımsakla 30 saniye çevirin. Domatesi ekleyip orta ateşte 15 dakika koyulaştırın; tuz ve karabiberi ayarlayın. Patlıcanların çoğunu sosa katın.
3. Makarnayı tuzlu kaynar suda paket süresine göre al dente haşlayın; yarım su bardağı haşlama suyu ayırın. Makarnayı sosa alıp gerekirse bu sudan ekleyerek 1-2 dakika çevirin.
4. Fesleğen yapraklarını koparıp karıştırın. Tabaklara alıp kalan patlıcanı ve ufalanmış tuzlu loru üzerine ekleyin.

>> **İpucu:** Patlıcanları tavaya tek seferde yığmayın; partiler halinde kızarmaları daha az yağ çekmelerini sağlar.

Saklama:

Kiraz'ın Mutfağı

Makarnayı kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın; ısıtırken bir kaşık su ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı