SÜRPRİZ MAKARNA  
Malzemeler ; 6 kişi için

1 Paket Boncuk Makarna

½ Kg Kıyma

2 tane kuru soğan,

3 tane ortaboy patates

2 tane ortaboy Patlıcan

3 tane iri Domates

2-3 yemek kaşığı Zeytinyağ

Kızartmak için Sıvı Yağ

2-3 Diş Sarımsak

1 Yumurta

1 Kuru Soğan

İki Kaşık Un

Tuz, Kara Biber, Kimyon  
  
Yapılışı:  
  
İlk önce kıymaya rendelenmiş soğan, baharat ve tuz ilave ederek yoğurun. Yoğurduğunuz bu köfte harcı ile misket büyüklüğünde köfteler yapın.

Tepsiye biraz un serpiştirerek köftelerin bunun içinde una bulanmasını sağlayın. Patates ve patlıcanları soyup kuş başı büyüklüğünde doğrayın.

Fritözü ısıtın. Sırayla önce patatesleri, patlıcanları ve köfteleri kızartıp ayrı ayrı kaplara alın.

Bu arada makarnanın suyunu kaynatarak biraz tuz atın. Daha sonra makarnaları koyup orta hararetli ateşte pişirin. Onlar pişerken, tereyağı eritin, blenderle ezdiğiniz domates ve sarmısakları ekleyerek bir sos yapın. Gerekirse biraz su ekleyebilirsiniz. Tuz ve karabiberi unutmayın.

Makarnalar yumuşayınca büyük bir servis tepsisine alın. Makarnaların üzerine önce patatesleri, ardından patlıcan ve köfteleri yayın.Hepsinin de üstüne domates sosunu gezdirin. Öylece sofraya getirin .  
 Sıcakken Servis Yapın