



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BOHÇA MAKARNA

- 1 yufka
- 1 paket eriřte makarna «yarım kilo»
- 1 bardak zeytinyađı
- 250 gr. beyaz peynir
- 1 demet maydanoz
- 3 yumurta

Eriřte içine iki kaşık tuz atılmış olan 10 bardak kaynar suya atılarak 10 - 12 dakika kadar pişirilir. Hařlanan bu erişteler kevgirden iyice süzülerek ayrılır. Beri yanda, peynir, maydanoz ve yumurtaların ikisi ile beraber ezilir ve o da hazırlanır. Yufka dört köşe kesilir ve yumurta sürülerek içine hazırlanan harç ile beraber bir miktar da haşlanmış erişteden konarak bir bohça gibi kapatılır. Kare şeklinde kesilen yufkalar ufak bir kahve tepsi ebadında olmalı ve ilerine de iki kaşık peynirli harç ve kapatınca taşmayacak kadar erişte konmalıdır. Böylece hazırlanan ileri peynirli makarna harcı dolu bohçalar bir tavada kızdırılmış zeytin yağında her iki tarafları da pembe renkte kızarmcaya kadar kızartıldıktan sonra servis tabağına alınarak sıcak servis yapılır.