



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİLİ MAKARNA BÖREĞİ

- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 0,5 paket büyük boru makarna
- 1 adet yufka
- 500 gr brokoli
- 150 gr beyaz peynir
- 50 gr doğranmış dil peyniri
- 1 çay bardağı krema
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı çorba kaşığı su
- 2 dal maydanoz
- 1 tatlı kaşığı çörekotu

Brokolilerin çiçeklerini ayırıp tuzlu suda 3 dakika kadar haşlayın ve süzün. Beyaz peyniri çukur bir kaba ufalayın. Krema, bir çorba kaşığı Sana yağını ve dil peyniri ekleyip karıştırın. Brokolileri ilave edip harmanlayın. Makarnayı tuzlu suda diri kıvamda haşlayıp süzün. Kalan zeytin yağı ve tuzu ilave edip harmanlayın. Brokolili karışımı makarnaların içine doldurun. Kelepçeli kalıbı yağlayın. Yufkayı kalıba kenarları dışa sarkacak şekilde yayın. Hazırladığınız makarna dolmalarını kalıbın içine dik olarak yan yana (boşluk kalmayacak şekilde) dizin. Yufkanın sarkan kısımlarını toplayıp maydanoz sapıyla bağlayın. Üzeri için tereyağı, yumurta ve suyu bir kaba alıp çırpın. Fırçayla yufkanın üzerine sürün. Çörekotu serpin. Üzerini yağlı kağıtla kapatın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Kağıdı çıkarıp 4-5 dakika daha pişirin. Brokolili börek makarnayı fırından çıkarıp dinlendirin. Servis tabağına alıp maydanozla süsleyin.

