



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DUVAKLI MAKARNA

1 paket makarna
2 kaşık tereyağı
2 kaşık sıvıyağ
1 yufka
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 su bardağı yoğurt
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı garnitür
Tuz
Üzerine sürmek için yumurta sarısı

Makarnayı bol su ile haşlayıp süzün, içine tereyağı, sıvıyağ, yumurta, süt, garnitür, kaşar peyniri, karabiber koyup karıştırın. Yufkayı tepsiye yayın, makarnanın yarısını da yayın. Yufkanın dışarıda kalan kısımlarını toplayın ortada birleştirin üzerine yumurta sarısı sürüp 170 derece fırında kızarana kadar pişirin.