



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BOHÇA MAKARNA

- 1 adet yufka
- 1 paket makarna
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
- 2 orba kaşığı sıvıyağ
- 2 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 orba sığı tereyağı

Makarna haşlanır, süzölür. Süt, 1 yumurta, 1 yumurta akı, tuz ve peynirle harmanlanır. Uygun büyüklükte fırın kabı bolca tereyağlanır. Buruşturarak ve kenarlardan sarkıtarak yufka yerleştirilir. Makarna dökölür. Yufka yukarı doğru bohça gibi katlanır. Üzerine ayrılan yumurta sarısı ve biraz tereyağı sürölür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.