



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA YUFKALI MAKARNA

250 gram fiyonk makarna
2 adet hazır yufka
3 adet yumurta
1 ay bardađı yođurt
1 ay bardağı zeytinyağı
1 demet maydanoz
1 su bardağı ufalanmış peynir
1 yemek kaşığı tuz

Makarnayı bol tuzlu suda haşlayın. İçine soğuk su katarak 10 dakika kadar bekletin ve suyunu süzün. Makarnanın suyunu süzdükten sonra tekrar soğuk su katın ve karıştırıp tekrar süzün. Bir kapta yumurtayı kırın. Yođurt ve zeytinyağını ilave edip çırparak bir kenarda bekletin. Fırın tepsisini yağlayın ve yufkanın birini tepsiye serin. Makarnaya ince ince kıyılmış maydanozu, hazırladığınız yumurtalı harcın yarısını ve peyniri ilave edip karıştırın. Hazırladığınız bu karışımı yufkanın içine dökün ve her tarafına yayın. Üzerine ikinci yufkayı serin ve kalan yumurtalı harçtan sürün. Önceden ısıtılmış fırına koyarak üzeri kızarana kadar pişirin. Sođumaya yakın dilimleyerek servise sunun.

