



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI MAKARNA BÖREĞİ

1/2 paket erişte makarna
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet orta boy yeşil kabak
1 demet dereotu
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
Sos için;
4 adet yumurta
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan sıvıyağ
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı dolusu un
2 su bardağı süt
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı tuz karabiber

Böreğin sosunun hazırlanması için; oda sıcaklığında bekleyen yumurtalar geniş bir kaseye kınıdıktan sonra tel çirpıcı ya da mikser yardımıyla 1-2 dakika kadar çırpılır.

Üzerine sıvıyağ, kabartma tozu ve un eklenerek çırpılmaya devam edilir. Süt de aktarılıp tuz ve karabiber serpilir. Çırpılmaya devam edilerek tüm malzemeler iyice karıştırılır.

Diğer taraftan, makarna kaynayan bol tuzlu suda 8-10 dakika kadar haşlanıp süzülür.

Soğan ve kabak soyulduktan sonra rendelenir. Dereotu incecik doğranır. Rendelenmiş kabak ve soğan, incecik doğranmış dereotu, süzülen ılık makarna derin bir kaptaki karıştırılır.

Hazırlanan yumurtalı sos, bu sebzeli karışımın üzerine aktanır. Son olarak, üzerine rendelenmiş peynir de ilave edilip tüm malzemeler iyice karıştırılır.

Fırına dayanıklı olan kenarları yüksek orta boy bir fırın kabı 2 yemek kaşığı sıvıyağla yağlanır. Hazırlanan makarnalı karışım yağlanmış fırın kabına aktanıp üzeri kaşığın tersiyle düzeltilir.

Makarna böreği 5 dakika önceden 175 dereceye ayarlanmış fırında, üzeri altın sarı oluncaya kadar, 40-45 dakika pişirilip çıkarılır ve sıcak sıcak dilimlenerek servise sunulur.