



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KALIPTA MAKARNA

### MALZEMELER

- 1 adet yufka
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı ispanaklı kesme makarna
- 1 su bardağı domatesli kesme makarna
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1/2 demet maydanoz
- 1 komposto kasesi beyaz peynir

Makarnayı bol tuzlu suda 10 dakika haşlayıp, süzün ve soğuk sudan geçirmeden 15 dakika bekletin. Ilınmış makarnaya yumurtayı, rendelediğiniz peyniri, kıyılmış maydanozu ekleyip, karıştırın. Ortası açık bir kek kalıbını yağlayıp, yufkayı yayın. Makarnayı içine döküp, dışarıda kalan yufkaları üzerine kapatın. Üzerini yağladıktan sonra fırında kızarana kadar pişirin. Kalıbı bir servis tabağına ters çevirin. Domates dilimleri ve maydanozla süsleyerek servis yapın.