



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHARLI MAKARNA BÖREĞİ

Oktay Usta

Yarım kg. karnabahar
1 yufka
1 kase makarna
2 diş sarımsak
1 tutam dereotu
1 tutam maydanoz
2,5 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
4 çeri domates
Dil peyniri
Sıvıyağ
Tuz

Önce tencereye az miktarda su koyarak karnabahar ve makarnaları aynı suda haşlayarak suyunu çektin. Üzerine sarımsak, maydanoz ve dereotunu da ekleyin. Diğer Tarafıta süt, un ve biraz sıvıyağla akışkan bir sos hazırlayın. Bir yufkayı fırın kabına yayın. üstüne makarnalı karışımı boşaltın. Çeri domatesleri doğrayarak üzerine yerleştirin. En son elinizle parçaladığınız dil peynirlerini de serpin. Kabin dışına taşmış yufka parçalarını üstüne kapatıp 180 derecede alt üst kızarana kadar pişirin. Ters çevirip dilimleyerek sıcak servis yapın.