



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMA SOSLU MAKARNA BOHÇASI

<https://yemek.name>

Bir gün önceden kalmış makarna  
Bir gün önceden kalmış kıymalı sos  
2 adet yufka  
100 gram kaşar peynir  
150 gram konserve mantar  
1 adet yumurta  
1 Türk kahvesi fincanı süt  
3-4 yemek kaşığı sıvıyağ  
Sosu için:  
1,5 su bardağı süt  
50 gram margarin  
2 yemek kaşığı un

Un yağ ile kavrulur.

Üzerine yavaş yavaş süt ilave edilir.

Kıvam alana kadar pişirilir.

Yumurtanın akı ile sarısı ayrılır.

Kıymalı sos, makarna, yumurta akı, kaşar peynir, mantar karıştırılır.

Tepsiye serilen birinci yufka süt ve sıvıyağ ile ıslatılır.

Üzerine makarnalı karışım konulup üzeri diğer yufka ile kapatılır.

Biraz su karıştırılmış yumurta sarısı yufkaya sürülüp, önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.

