



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI MAKARNA BÖREĞİ

1 adet yufka
1/2 paket kelebek makarna
150 gram kıyma
1 orta boy soğan
1/2 çay bardağı süt
1/2 çay bardağı zeytinyağı
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı kimyon
1/2 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 avuç maydanoz

Makarnayı haşlayıp suyunu süzuyoruz. Hafif soğuyan makarnaları bir kaba boşaltıyoruz. İçine süt, zeytinyağı ve yumurtaları ekliyoruz. (Bir yumurtanın sarısını ayırıyoruz.) Baharatları ekliyoruz ve karıştırıyoruz. İnce kıyılmış maydanozları ve kaşar rendesini de ilave edip harmanlıyoruz. Soğanları küçük küpler halinde doğruyoruz. Kıymayla beraber kavuruyoruz. Üzerine tuz ve kimyon ekleyip karıştırıyoruz. Tepsinin içini yağlıyoruz. Üstüne yufkanın yarısını seriyoruz. Eğer dışında çok kaldıysa fazla parçaları koparıp içine ikinci kat olarak koyabilirsiniz. Üstüne makarnalı karışımın yarısını döküyoruz. Araya kıymalı harcı döküyoruz. Tekrar üzerine makarnayı ekliyoruz. En üste yufkanın diğer kısmını koyup güzelce yanlardan kapatıyoruz. Tepsinin kenarlarından çıkan yufkaları da iç kısma ekliyoruz. Üstüne yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 170 derece fırında üstü kızarıp güzelce pişene kadar fırında tutuyoruz. Kare şeklinde dilimleyip servis yapıyoruz.