



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI MAKARNA BÖREĞİ

300 gr kıyma
2 soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 kase bezelye
4-5 mantar
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı kaşarpeynir rendesi
1 çay kaşığı hindistancevizi
Yarım paket makarna
2 yufka
1 yumurta sarısı
Tuz

Soğanı doğrayıp zeytinyağında pembeleştirin. Kıymayı ekleyip kavurun. Bezelye, dilimlenmiş mantar, tuz ve 1 kepçe kaynar su ilave edip yaklaşık 20 dakika kapağı kapalı olarak pişirin.

Tereyağını tavada eritin. Unu ekleyip pembeleştirin. Kaynar sütü azar azar dökerek ilave edin. Beşamel sos kıvamına gelinceye kadar kısık ateşte pişirin. 1 tutam tuz, peynir ve hindistancevizi ekleyip ateşten alın.

Makarnayı bol tuzlu suda diri kıvamda haşlayıp süzün. Hazırladığınız kıymalı sosla karıştırın. Fırını 180 dereceye ayarlayın.

Derin ve yuvarlak bir fırın kalıbını yağlı kağıtla kaplayın. Yufkalardan birini kalıbın ebatında kesin. Diğerini kenarları dışa taşacak şekilde kalıba yerleştirin. Kıymalı makarna ile beşamel sosu değişimli olarak kalıba yayın. Kalıbın üzerini kestiğiniz yufkayla kapatın. Kenarlarında kalan yufkanın uçlarından biraz kesip büzgü şeklinde içe kıvrın. Ortasına bir delik açarak buharın çıkmasını sağlayın. Artan yufka parçalarıyla bu deliğin etrafını dilediğiniz gibi süsleyin. Böreğin yüzeyine çırpılmış yumurta sarısı sürün ve fırına verip nar gibi kızarıncaya kadar pişirin.