



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MAKARNA BÖREĞİ

250 gr makarna
100 gr kıyma
2 yumurta
1 çorba kaşığı yağ
2 domates
1 soğan
1/2 fincan kaşar rendesi
2 tane yufka

Makarnalar haşlanıp süzülür. Soğan çentilir, kıyma ve yağ ile birlikte tuz atıldıktan sonra kavrulur. Soyulmuş ve doğranmış domatesler de katılır. Birkaç dakika karıştırılıp, ateşten alınır. Kavrulmuş kıyma, peynir, yumurta ve biber makarnaya katılır ve karıştırılır. Yufkanın biri tepsinin altına yayılır. Üstüne makarnalar dökülür. Diğer yufka üstüne örtülür ve alttaki yufkanın taşan kısımları kendi üzerine çevrilerek üstüne yumurta sürülür. 20 - 25 dakika fırında pişirilir ve servis yapılır.