



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MAKARNA BÖREĞİ

250 gram haşlanmış makarna
500 gram kıyma
50 gram kaşar peyniri
1 adet domates
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
50 gram margarin
Tuz
Karabiber
1 paket hazır yufka
3 adet yumurta

Soğanı rendeleyip margarin ile kavurun.

1 adet domates rendesi , salça ve baharatları ekleyin.

Kıymayı ilave edip çok pişirmeden soğumaya bırakın.

Yapılış aşamasından önce tepsiyi yağlayın ve yufkayı sermeye başlayın .

Üzerine kıymalı harçtan ve iyice haşlanmış ezilmiş makarnadan biraz da kaşardan ilave edip bu aşamayı devam ettirin .

En son yufkanın üstüne çırpılmış yumurtaları gezdirip 200 dereceli fırına verin.