



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK MAKARNA BÖREĞİ

Yarım paket kalem makarna
Yeteri kadar su
200 gram ufalanmış beyaz peynir
1,5 çorba kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz
1 adet yufka
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Düdüklü tencerenin 1/3'ün kadar soğuk su koyun. Kapağı açık olarak ocağa oturtun. Su kaynamaya başlayınca makarna ve tuzu tencereye katıp, kapağını kapatın. Orta ateşte Düdüklü tencerenin 1'inci kademe ayarında buhar çıkana dek pişirin. Buhar çıkmaya başlayınca ocağı kısık ateşe alıp, 3-5 dakika pişirin. Tencereyi buhar tahliye ayarına getirip, tüm buharı çıkarın. Makarnayı süzüp, geniş bir kaba aktarın. Üzerine peynir, 1 çorba kaşığı tereyağı, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyip harmanlayın. Düdüklü tencereyi kalan yarım çorba kaşığı tereyağı ile yağlayın. Yufkayı tencereye yerleştirin. İçine makarnalı karışımı boşaltın. Yumurta ve sütü çırpıp makarnanın üzerine gezdirin. Yufkayla harcın üzerini kapatıp, fazla kısmını kesin. Tencerenin kapağını kapatıp ocağa oturtun. Çok kısık ateşte Düdüklü tencerenin 1'inci kademe ayarında 20-25 dakika pişirin. Ocağı kapatıp, 1-2 dakika bekletin ve kapağı açın.

