



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KOLAY MAKARNA BÖREĞİ

- 1/2 paket domatesli fiyonk makarna
- 1 paket kremalı domates çorbası
- 2 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı salça
- 100 gr. kaşar peyniri rendesi veya lor
- 4 adet yufka
- 1 su bardağı soda
- 1 çay bardağı zeytinyağı (yufkaların arasını yağlamak için)

### YAPILIŞI

Makarna bol tuzlu suda haşlanır, süzülür soğuk sudan geçirilir. Zeytinyağı ve salça hafif kavrulur. İki bardak su konup, kaynayınca domates çorbası ilave edilerek, koyulaşmaya kadar karıştırılarak pişirilir. Yağlanmış fırın tepsisine, yufkanın birini yayın su ile sodayı karıştırıp üzerine gezdirin. Bir kapta makarnayı pişirdiğimiz çorbayı, yumurtayı, peyniri iyice karıştırın 2. yufkanın da üzerine yayın. Daha sonra 3. yufkayı buruşturarak koyun, yağlı sudan gezdirin. En son olarak 4. yufkayı koyup, kalan yağlı suyu üzerine sürün, 200 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.