



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MAKARNALI SU BÖREĞİ

Malzemeler:

1 paket fiyonk makarna
2 adet yufka
200 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
200 gram margarin
4 adet yumurta
Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Makarnayı kaynar tuzlu suda 15 dakika haşlayıp süzün. (Biraz yumuşak olacak.) Yufkanın birini yağlanmış tepsiye yayın. Margarini eritip soğutun. Yumurtalarla çırpın. Maydanozu ince kıyın. Peyniri rendeleyin. Bir kasede makarnalarla beyaz peynir, maydanoz, margarin ve yumurtaları iyice karıştırın. Yufkaların üzerine yayıp ıspatula ile düzeltin. Diğer yufkayı üzerine serip kapatın. 180 derecede ısıtılmış fırında pişirip sıcak olarak servise sunun.

[ML® Su Böreği için tıklayın](#)