



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY MAKARNALI TEPsİ BÖREĞİ

Birkaç yumurtayı et ya da tavuk suyu ile çalkalayınız. Dibi tereyağı bir tepsiye hazır yufka yayınız. Üzerine çalkalanmış yumurtadan bir kaşıkla gezdirip sıvadıktan sonra erimiş tereyağı serpiniz, üstüne bir yufka daha yayınız. Bu suretle yufkalar yarı olunca sade haşlanmış burgu makarnayı yayınız. Kalan yufkaları da öncekiler gibi yumurta ve yağ serperek birer birer istif ediniz, bıçağın ucuyla birkaç yerinden deliniz, fırına sürüp kızartınız.
