



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY SU BÖREĞİ (MAKARNADAN)

1 paket lazanya veya fiyonk makarna  
300 gram böreklik peynir  
1 su bardağı süt  
3 adet yumurta  
1 adet yufka  
3/4 su bardağı sıvıyağ  
Tuz  
Makarnayı haşlamak için:  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çorba kaşığı tuz

Makarnaları ya da lazanyaları, içine 2 çorba kaşığı sıvıyağ ve 1 çorba kaşığı tuz koyduğumuz bir tencere suda haşlayalım.

Haşladıktan sonra, suyunu süzüp, soğuk suda bekletelim.

20-25 cm. çapında fırın tepsisini sıvıyağ ile yağlayıp, 1 adet yufkayı, kenarları tepsinin dışında kalacak şekilde, serelim.

Başka bir büyük kaptaki, sütü, 1/2 su bardağı sıvıyağı ve yumurtaları çırpıp, içine ufaladığımız peynirler ile makarnaları koyup, iyice karıştıralım.

Bu karışımı, yufkayı serdiğimiz tepsiye döküp, düzeltelim.

Tepsinin dışında kalan yufkaları, makarnaların üzerine çevirip, makarnaların üstünü iyice kapatalım.

Yufkayı kapadıktan sonra, üzerine sıvıyağ sürüp, fırında kızartalım.

Bir tarafı kızarınca, ters yüz ederek diğer tarafını da kızartıp, sıcak sıcak servis yapalım.