



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA BÖREĞİ (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

3 tane yufka

½ paket haşlanmış fiyonk makarna

½ kalıp beyaz peynir

½ bağ maydanoz

HARCI:

1 su bardağı yoğurt

1 çay bardağı sıvıyağ

1 yumurta

1 fincan su

Yağlanmış tepsiye ilk yufka serilir. Harçla bolca ıslatılır. Makarna, peynir, maydanozun yarısı serpilir. İkinci yufka serilir. Aynı şekilde harç sürülür. Kalan iç üstüne serpilir. Üçüncü yufka en üste serilerek kalan harç üzerine sürülür. Çörekotu veya susam ekilir. 180 derece fırında pişirilir.

