



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA BÖREĐİ

½ paket makarna (kelebek makarna olabilir)

4 tane yufka

250 ml süt

125 ml sıvı yağ

Peynir

2 tane yumurta

İsteĐe Đöre maydanoz

Makarnayı haşlayın ve suyunu süzüp, kenara alın.

Bir kaba sütü, yumurtayı ve yağı aktarıp iyice karıştırın.

Yağladığınız tepsiye yufkanın bir tanesini serin.

Yufkanın fazla kalan kısımlarını tepsinin kenarından sarkıtın.

Yufkanın üstüne sıvı karışımdan gezdirin.

Yufkanın bir tanesini daha tepsiye yaydırın ve sıvı harçtan üzerine biraz dökün.

Haşladığınız makarnanın hepsini yufkanın üstüne alıp, tepsiye dağıtın.

Bir tane yufkayı makarnaların üstüne kapatın ve sıvı harcınızdan tekrar dökün. Peynirli maydanozlu harcı da yufkanın üzerine dağıtın.

Kalan son yufkanızı peynirli harcın üstünü kapatmak için kullanın. Tepsinin dışında kalan yufkayı, tepsinin içine alın.

BöreĐinizi dilimleyin ve sıvı harcınızı üzerinde gezdirin.

200 derecelik fırında, üzeri kızarana kadar pişirebilirsiniz.