



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## MAKARNALI BÖREK

2 yufka  
3/4 paket makarna,  
3/4 paket margarin,  
4 adet yumurta,  
1 kalıp beyaz peynir,  
1 demet maydanoz

Bir fırın tepsisini yağlayın. Makarnayı tuzlu suda haşlayıp, süzün. Bir yufkayı tepişinin altına serin. Bir kaptaki yağı eritip soğuttuktan sonra yumurtaları içine kırıp, karıştırın. Bu malzemenin üçte birini yufkanın üzerine döküp, yayın. Üzerine haşlanmış makarnanın yarısını her tarafa eşit miktarda gelecek şekilde yayın. En üste ince kıyılmış maydanoz ve peynir karışımının yarısını dökün. Bunların üzerine ikinci yufkanın yansını serin. Yumurta ve yağın ikinci üçte birlik kısmını yayın. Tekrar makarnalı malzeme ve peynir koyun. Son yufka parçasını serin. Üzerine yağlı yumurtanın geri kalan kısmını döktükten sonra fırında üzeri kızarana dek pişirin.