



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA BÖREĞİ

2 adet Yufka
125 gr Tereyağı ya da Margarin
Yarım paket Kesme Makarna
2 adet Yumurta
1 su bardağı Süt
1 kase Beyaz Peynir
1 küçük bağ Maydanoz
Tuz
Karabiber

Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün. İki yumurta, süt ve yağı karıştırıp bir harç yapın ve makarnaya ekleyin. Yağlanmış tepsiye bir yufkayı yayın. Makarnanın yarısını yufkanın üzerine yayın. Ortasına maydanozlu peyniri yerleştirin. Tekrar kalan makarnayı ekleyin. En üstünü diğer yufka ile kapatın. Yumurta, süt, yağ karışımından sürüp 180 derece sıcaklıktaki fırına verin. Kızarıncaya dilimleyip servis yapın.

