



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA BÖREĞİ

250 gram makarna (penne veya fiyonk tercih edebilirsiniz)

3 adet yumurta

1 su bardağı yoğurt

1/2 su bardağı sıvı yağ

200 gram beyaz peynir (ya da lor peyniri)

1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı karabiber

Yarım çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Yufka (5-6 adet)

Sıvı yağ (yufkaların arasını yağlamak için)

Makarna paketinin üzerinde belirtilen süreye göre bol tuzlu suda makarnayı haşlayın.

Haşlandıktan sonra süzün ve bir kenarda soğumasını bekleyin.

Bir kaba yumurtaları kırın, üzerine yoğurdu, sıvı yağı ekleyin ve karıştırın.

Ardından tuz, karabiber ve pul biberi de ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Beyaz peyniri çatalla ezin ve rendelenmiş kaşar peyniriyle karıştırın.

Soğuyan makarnayı da bu karışıma ekleyin.

Fırın tepsisini yağlayın ve üzerine bir yufka serin.

Yufkanın üzerine sıvı yağ sürün.

Üzerine bir yufka daha serin ve tekrar yağlayın.

Bu işlemi 2-3 kat yufka ile yaparak alt tabanı hazırlayın.

Hazırladığınız makarna ve peynir karışımını, yağladığınız yufkanın üzerine eşit şekilde dökün.

Kalan yufkaları teker teker üst üste koyun ve her katı yağlayarak böreği kapatın.

Böreğin üzerine yumurtalı karışımdan sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30-35 dakika boyunca, üstü iyice kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkardığınız makarna böreğini dilimleyerek sıcak ya da ılık olarak servis yapın.

