



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA BÖREĞİ

1/2 paket fiyonk makarna
2 adet yufka
6 adet yumurta
1 bardak süt
250 gr. eski kaşar
1/2 demet maydanoz
3 çorba kaşığı tereyağı

Makarnayı bolca suda haşlayıp, süzün. Kaşar peyniri rendesi, süt, 5 adet yumurta, erimiş yağ, maydanoz ve tuzu karıştırıp, haşlanmış makarnaya katın. Yağlanmış tepsiye birinci yufkayı serip, içine makarnalı harcı yayın. Üzerine 2. yufkayı serin. Çırpılmış yumurtayı üzerine sürüp, orta ısı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.
