



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA BÖREĞİ

Gerekli Malzemeler:

Spagetti makarna (1 paket)

Beyaz peynir (300 gram)

Maydanoz (1/4 demet)

Margarin (4 yemek kaşığı)

Tuz (1 kahve kaşığı)

Karabiber (1 çay kaşığı)

Bezelye (1 bardak, haşlanmış)

Haşlamak için:

Su (10 bardak)

Tuz (1 yemek kaşığı)

Zeytinyağı (2 yemek kaşığı)

Önceden 10 bardak su koyarak kaynatmış olduğunuz tencereye 1 yemek kaşığı tuz ve 2 yemek kaşığı zeytinyağı koyun. Yarım dakika kadar sonra 1 paket spagettiye kaynayan suya koyun. Spagettilerin birbirlerine yapışmasını önlemek için ara sıra karıştırarak yaklaşık 8-9 dakika haşlamaya bırakın.

Makarnalar haşlanırken 1/4 demet maydanozu doğrayıp cam bir kaba aktarın. Üzerine 1 bardak haşlanmış bezelye ilave ederek 1 kahve kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiber serpin. Bezelyelerin üzerine 300 gram beyaz peyniri rendeleyin. Kabin içindeki tüm malzemeyi karıştırın.

Bir tavayı 3 yemek kaşığı margarin ile yağlayın. Haşlayıp süzdüğünüz makarnaların yarısını yağladığınız tavaya koyun. Makarnaların üzerine hazırladığınız bezelyeli peynirli harcı yayarak ilave edin. Harcın üzerine de kalan makarnaları koyup 1 yemek kaşığı margarini parçalayarak makarnaların üzerine ilave edin.

Tavayı ocağa alın ve makarna böreğinin sadece altını kızartıp servis edeceğiniz tabağa ters çevirin ve süsleyerek servise hazır hale getirin.

