



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA BÖREĞİ

Ergun Köknar

500 gr. kalın çubuk makarna
10 su bardağı su
2 çorba kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvıyağ
4 kaşık katıyağ
150 gr. tavuketi
2 çay bardağı kaşarpeyniri rendesi
5.6 adet mantar
1 baş soğan
2 adet domates
5 adet yumurta
1 adet ekmek hamuru
Yeterince tuz, biber

Makarnayı, sade makarna yapar gibi haşlayınız. Soğuk sudan geçirip süzünüz. Bir tencerede katıyağda ince doğranmış soğanı sarartınız. Soğanın içine küçük doğranmış tavuk eti, mantar, domatesi katarak karıştırınız. 10 dakika pişiriniz. Haşlanmış makarnanın içine hazırladığımız bu harcı katıp karıştırınız. Hazır olarak fırından satın aldığınız ekmek hamurunu evde biraz ılık suyla yoğurarak yumuşatınız. 2-3 santim kalınlığında merdaneyle açınız. Yağlanmış bir fırın tepsisine bu hamuru yayınız. İçine salçalı makarnayı döküp, tepsiye yayınız, Kaşar peyniri rendesini serpiniz. Yumurtaları kırıp çırpınız. Makarnalara karıştırınız. Yeterince tuzunu, biberini ekip tepsinin kenarından sarkan hamurla üstünü kapatınız. Orta hararetili fırında üstü kızarıncaya kadar pişirip, ikram ediniz.