



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAKARNA BÖREĞİ

2 adet yufka  
2 adet yumurta  
250 gr. beyaz peynir  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
1 çay bardağı yoğurt  
Yarım paket makarna  
2 yemek kaşığı margarin  
Yarım demet maydanoz

Makarnaları bol suda çok yumuşamayacak şekilde haşlayın (yaklaşık 6-7 dakika). Süt, sıvıya yağ, yoğurt ve yumurtayı birlikte çırpılarak sos yapın. Peyniri ufalayın, makarna ile karıştırın. İsteğe göre maydanozları kıyarak bu karışıma ekleyin. Orta boy bir borcamı margarinle yağlayın ve yufkanın birini borcama serin. Makarnalı peynirli karışımı yayın ve üzerine sosun yarısını dökün. İkinci yufkayı sererek üzerine kalan sosu yedirin. 180 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.