



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA BÖREĞİ

3 yufka
5 yemek kaşığı yoğurt
1 çay bardağı su
3 yumurta
8 yemek kaşığı yağ
1 paket makarna
Peynir
Maydanoz

Önce fiyonk makarnayı normal makarna gibi pişiriyoruz. Yalnız biraz fazla haşlansın. Piştikten sonra suyunu süzün. İçine koyacağınız peynir az tuzlu ise biraz makarnaya tuz ilave edin. Ayrı bir kapta peynir ve maydanozu harmanlayın. Yine başka bir kapta yoğurt, su, yağ ve yumurtayı karıştırın. Eğer yoğurt sulu ise normal su yerine yoğurdun suyunu kullanabilirsiniz. Böreği yapacağınız tepsiyi yağlayın. İlk yufkayı kenarları dışarıda kalacak şekilde tepsiye yerleştirin, diğer yufkayı ortadan ikiye bölün. Yarısını ilk yufkanın üzerine zemini örtecek şekilde yerleştirin. Sonra hazırladığınız yoğurtlu karışımdan yufkanın üzerine kaşık yardımı ile gezdirin. Makarnanın yarısını tepsiye yayın. Üzerine peynir ve maydanoz karışımını yayın. Kalan makarnayı da peynirin üzerine kapatacak şekilde yayın. Kalan yarım yufkayı makarnanın üzerini örtecek şekilde kapatın. İlk yufkanın tepsinin dışında kalan kısımlarını içe doğru kapatın. Son yufkayı da üste koyarak kenarlarını tepsinin içine doğru gizleyin. Bıçak yardımı ile böreği dilimleyin. Kalan yoğurtlu karışımı üzerine yedirin. Sonra fırında 200 derece pişirin. Üzeri tamamen kızarıncaya fırından çıkarın.