



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNALI BÖREK

- 2 adet yufka
- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay fincanı su
- 1 çay fincanı süt

Makarna tuzlu suda haşlanır ,suyu süzölür içine 1 yemek kaşığı tereyağı ilave edilir iyice harmanlanır .Peynir ezilir içerisine ince kıydığımız maydanoz ilave edilir, makarnaya eklenip iyice karıştırılır . 3 adet Yumurta, sıvıyağ, erittiğimiz tereyağ, su , süt ve tuz çatalla çırpılır. Tepsi yağlanır yufkanın bir tanesi kenarları dışa sarkacak şekilde tepsiye yerleştirilir , hazırladığımız harç'ın üçte biri serpiştirilir, makarnanın yarısı konur diğer yufka 2 parçaya bölünür makarnanın üzerini kapatacak şekilde serilir, harç'ın yarısı her tarafına gelecek şekilde tekrar serpilir, kalan makarna üzerine yayılır, diğer yarım yufka tekrar makarnanın üzerine buruşturularak konur ilk koyduğumuz yufkanın kenarları üzerine kapatılarak kalan harç üzerine dökülerek ısıtılmış fırında 180 dercede pişirilir . (pişirmeden önce 2-3 saat tepside bekletirseniz dahada güzel oluyor)