



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI BÖREK

1 paket margarin
4 yumurta
2/3 paket kelebek makarna
5 yufka
300 gr beyaz peynir
Yarım demet madanoz

Öncelikle makarnamızı haşlayıp süzuyoruz makarna soğurken böreğimizi hazırlamaya başlıyoruz. Erimiş ve ılık hale gelmiş olan margarine 4 adet yumurtayı ilave edip çırparak böreğin sosunu hazırlıyoruz. Rendelediğimiz beyaz peynire ince kıyılmış maydonuzu karıştırarak içi hazırlıyoruz. daha sonra yağladığımız fırın tepsisine ilk yufkamızı buruşturarak seriyoruz ve üzerine sosumuzu her tarafına gelecek şekilde 4-5 kaşık gezdiriyoruz üzerine ikinci yufkayı aynı şekilde seriyoruz ve sos gezdiriyoruz aonra haşladığımız makarnanın yarısını tepsinin her tarafına gelecek şekilde güzelce yayıyoruz makarnanın üzerine de peynirli içimizin yarısını yayıyoruzsonra 1 yufka daha seriyoruz üzerine sos gezdirip tekrar makarna ve peynir yayıyoruz kalan iki yufkayı da aralarına sos gezdirerek yaydıktan sonra en üste kalan sosumuzu sürüyoruz. servisten yarım saat kadar önce böreği fırına verip 200 derecede üstü kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis yapıyoruz.

Not: sırasıyla altta 2 yufka sonra makarna peynir,ortada 1yufka tekrar makarna peynir ve üstte de iki yufka olacak.
