



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MAKARNA BÖREĞİ

500 gram ince makarna  
12 bardak su  
2 çorba kaşığı tuz  
6 çorba kaşığı margarin  
1/2 adet tavuk  
3 adet mantar  
10 dilim dil  
1 bardak kaşar peyniri  
1 orta soğan  
3 adet domates  
4 adet yumurta  
Tuz  
Karabiber  
Üstünün hamuru:  
4 kahve fincanı un  
9 çorba kaşığı margarin  
1/2 bardak su  
3/4 çorba kaşığı tuz

Hamurunu hazırlamak için, unu eledikten sonra ortasını havuz gibi açın. Buraya yumuşatılmış margarini, 1 tatlı kaşığı limon suyu, tuzu katarak azar azar su ilave ettikten sonra yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru iyice özleştirdikten sonra yağ kağıdına sararak buzdolabında yarım saat bekletin. Sonra kağıdı çıkararak merdane ile yarım santim inceliğinde dört eşit köşeli yıldız şeklinde açın. Sonra ortasına donmuş haldeki margarini kalıp halinde koyun. Hamurun dört köşesini yağ üzerine bohça gibi katlayın. Hamuru yağ kağıdına sararak buzdolabında bir saat dinlendirin. Sonra hamuru buzdolabından alarak kağıdı çıkarın. Hamuru yine merdane ile yarım santim inceliğinde ve uzunca açın. İki ucunu eşit şekilde üste kıvrın sonra da cüzdan kapatır gibi katlayarak tekrar yarım santim inceliğinde açın. Tekrar dörde katlayarak buzdolabında bir saat dinlendirin. Sonra elde ettiğiniz bu hamuru merdane ile 40 santim çapında ve yarım santim inceliğinde açın. Bu hamuru etrafından taşarcasına içi yağlanmış 22 santim çapındaki bir tepsiye döşeyin. Hamuru soğuk bir yerde muhafaza edin. Diğer taraftan bir tencereye 12 bardak su ile 2 çorba kaşığı tuz koyarak kaynatın. Buna kırmadan makarnaları ilave ederek 15 dakika haşlayın. Makarnaların suyunu süzerek soğuk su ile çalkalayın ve süzgeçte suyunu iyice süzün. Sonra tekrar tencereye alın ve bir tarafa bırakın. Sonra bir tencereye 6 kaşık margarin ile doğranmış soğanı koyarak, kavurun. Buna küçük parçalara doğranmış tavuk ile, küçük doğranmış domatesleri, yine küçük doğranmış mantar ve dilleri ilave edin. 5 dakika kadar kavurun ve ateşten alın. Sonra bu domatesli tavuğu tencereye makarnalara katın. Bunlara rende kaşar peyniri, 1 kahve kaşığı karabiber ile biraz tuz, çatalla çalklanmış yumurtaları ilave edin. İyice karıştırın ve yarım saat serin bir yerde bırakın. Sonra bu makarnaları içini hamurlamış olduğunuz tepsiye yerleştirin. Kenarlardan taşan hamurları makarnaların üstüne kapatın. Sonra kalıbı fırına sürerek, hamurun üstü iyice kızarıncaya kadar pişirin. Tepsiyi fırından alarak üstüne bir tabak kapatın ve alt üst ederek makarnayı tabağa alın ve servis yapın.