



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MAKARNA BÖREĞİ

Yarım paket spagetti makarna
2 adet yufka
1 kahve fincanı sıvıyağ
6 bardak su
3 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 su bardağı beyazpeynir
yarım demet maydanoz
tuz

Tencerede suyu kaynatalım, sıvıyağ ve tuz ekleyip makarnaları haşlayalım. Derin bir kaptı yumurtalar, yoğurt ve sıvıyağı çırpalım. Karışımın iki kaşığınyı ayırıp kalanını süzdüğümüz makarnaya ekleyelim. Ezilmiş beyazpeyniri ve kıyılmış maydanozu da ekleyip karıştıralım. Fırın kabını margarinle yağlayıp bir yufkanın kenarları dışarı taşacak şekilde serelim ve makarnayı boşaltıp yayalım. Diğer yufkayı makarnanın üzerine serip kalan kısımları bıçak yardımıyla kesip çıkaralım. Ayırdığımız yumurtalı harcı yufkanın üzerine dökerek 220 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirelim.

[ML® Makarnalı Rulo Börek için tıklayın](#)
