



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAKARNA BÖREĞİ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı süt
- 2 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 250 gr beyaz peynir
- 2 Adet yufka
- 0,5 Paket makarna (isteğe göre)
- 1 Çay Bardağı yoğurt

Makarnaları bol suda çok yumuşamayacak şekilde haşlayın (yaklaşık 6-7 dakika). Süt, sıvıya yağ, yoğurt ve yumurtayı birlikte çırpılarak sos yapın. Peyniri ufalayın, makarna ile karıştırın. İsteğe göre maydanozları kıyarak bu karışıma ekleyin. Orta boy bir borcamı margarinle yağlayın ve yufkanın birini borcama serin. Makarnalı peynirli karışımı yayın ve üzerine sosun yarısını dökün. İkinci yufkayı sererek üzerine kalan sosu yedirin. 180 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.