



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA BÖREĞİ

1/2 paket kalem makarna
Yeteri kadar su
200 gr. ufalanmış beyaz peynir
1.5 çorba kaşığı tereyağı
1/2 demet maydanoz
1 adet yufka
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün. Üzerine peynir, bir çorba kaşığı tereyağı, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyip harmanlayın. Yuvarlak bir tepsiyi yağlayın. Yufkayı, kenarları tepside taşacak şekilde döşeyin. İçine makarnalı karışımı boşaltın. Yumurta ve sütü çırpıp makarnanın üzerine gezdirin. Sarkan yufkayla harcın üzerini kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürüp 180 derece fırında pişirin.