



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA BÖREĞİ

75 Gr Sana Klasik
100 gr sucuk
1 Paket çubuk makarna
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Adet yumurta
1 Tatlı Kaşığı karabiber, çörekotu
150 gr tulum peyniri

Fırın tepsisini yağlayın, sucukları tavla zarı büyüklüğünde kesip sana klasik yağla birazcık kavurun. Makarnaları haşladıktan sonra içine sucukları, ufaladığımız tulum peynirini, tuzu, biberi koyup karıştırın. Yufkaları 12 cm. genişliğinde uzunluzmsına kestikten sonra uç kısımlarına bolca makarna koyup, yufkaları muska böreği şeklinde katlayın. Yağladığımız tepsiye dizip üzerine çırptığınız yumurtayı sürün. Yumurtaların üzerine bir tutam çörekotu serpip, ısıtılmış fırında kızartın. Fırından çıkarıp sıcak servis yapın.