



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA BÖREĞİ

Seda Akar

1 Paket Spagetti
200 g Beyaz Peynir
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Karabiber

Bezelyeleri ve makarnaları ayrı tencerelerde haşlayıp süzelim. 24 ya da 26 cm'lik tavada 2 çorba kaşığı tereyağı eritelim. Tuzlanmış makarnanın yarısını tavaya alalım. Üzerine rendelenmiş beyaz peyniri ekledikten sonra, kalan makarnayı da beyaz peynirin üzerine yayalım. Kalan 1 çorba kaşığı tereyağını da ekleyerek böreğin altını ve üstünü kızartalım.