



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA BÖREĞİ

- 1 Paket Kelebek Makarna
- 2 Su Bardağı Süt
- 4 Adet Yumurta
- 1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ
- 3 Adet Yufka
- 300 g Beyaz Peynir
- 250 g Kaşar Peyniri
- 1/2 Demet Maydanoz

Makarnayı haşlayalım. Beyaz peynir, kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş kaşarı haşlanmış makarnaya karıştıralım. Böreğimize sürmek üzere, süt, yumurta ve tuzu karıştırarak karışım elde edelim. Fırın tepsisini yağlayalım ve 1 tane yufkayı tepsiden taşıyacak şekilde yerleştirelim. Haşlanmış makarnanın yarısını yufkanın üzerine dökelim. Hazırlanan süt karışımının 3/1 ini makarnanın üstüne dökelim. 2. Yufkayı, tepsinin içine taşıyacak şekilde bürerek yerleştirelim. Kalan makarnanın tamamını da 2. katın üstüne koyalım. Aynı şekilde hazırlanan süt karışımından makarnanın üstüne koyalım. Son yufkayı da tepsiden taşıyacak şekilde bürerek koyalım. Süt karışımını tekrar üstünden gezdirdikten sonra, yanlardan taşan yufkayı tepsinin üstüne doğru kapatalım. Kalan süt karışımını son katın üstüne dökelim. 4 yumurta sarısını da karıştırdıktan sonra yufkanın üstüne sürelim. Küçük küçük tereyağı parçalarını üzerine koyup 180-200 derecede pişirelim.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.04.2024