



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI MAKARNA BÖREĞİ

2 adet yufka
1 paket fırın makarna
2 su bardağı süt
2 yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı
200 gram beyaz peynir

Makarnaları 15 dakika kadar tuzlu suda haşlayıp süzün. Üzerine tereyağını ekleyip karıştırın. Diğer taraftan da sütü yumurtayla çırpın. Makarnaların içine azalmış peynirleri ekleyip karıştırın. Fırın tepsisini yağlayıp iki yufkayı içine yayın ve makarnayı içine boşaltın. Üzerine de sütlü yumurtalı karışımı dökün, kenarlardan sarkan yufkaları üzerine kapatıp 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında pişirin. Üzeri iyice kızarıncaya kadar pişmeye bırakın. Daha sonra dilimleyip servis tabağına alın.