



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAKARNA SARMASI

Malzeme :

1/2 kilo 1 veya 0 numara makarna

8 dilim salam «Normal»

1 yaprak yufka

4 adet yumurta

1 paket margarin yağı büyük

Tuz

Arzuya göre karabiber.

Yapılışı:

Yağ ve yumurta bir kaptaki karıştırılarak bulamaç haline getirilir ve yarım kaşık tuz ile bir kahve kaşığı karabiber konur. Makarnalar 10 bardak suda 15 dakika kadar haşlanıp soğuk sudan geçirilip süzülür. Beri yanda yufkalar ortalarından kesilip hazırlanır. Bir yumurta sarısı da ayrıca hazır bulundurulur. Bunlar hazırlandıktan sonra kenarlı bir kap içine yarım tabaka yufka ikiye katlanıp yayılır. Hazırlanan yağlı bulamaç yufkanın içine sürülüp üzerine iki parmak kadar haşlanıp süzölmüş makarna konur ve onun da üstüne bir dilim salam oturtulur. Üzerine yağlı bulamaçtan sürölür ve tekrar iki parmak makarna ilâve edilip yufkanın uçları kapatılarak bir bohça haline getirilir. Böylece bütün yufkalar ve makarnalar sarıldıktan sonra yağlı tepsiye bu sarmalar baş aşağı oturtulur. Oturmadan önce de alta üste fırça ile biraz yumurta sarısı sürölmelidir. Sekiz adet sarma, tepsiye yerleştirildikten sonra firma verilir. Ortalama bir ısıda sarmaların üstleri kızıl pembe oluncaya kadar «25 - 30 dakika» fırında tutulur sonra çıkartılarak sıcak servis yapılır.