



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI BÖREK

1 paket kelebek ya da iri boy erişte makarna (pastavilla)
3 yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1,5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı yoğurt
3-4 yemek kaşığı tereyağı
3 adet yufka
300-400 gr. yağlı beyaz peynir
1 demet maydanoz

1. Makarnayı haşlayın ve süzün. Beyaz peyniri bir çatal yardımıyla ezin. Maydanozu doğrayıp makarna ve peynirle birleştirip karıştırın.
2. Daha sonra tereyağı eritip ılıtın. Süt, yumurta, yoğurt, sıvıyağ ve ılımış tereyağını karıştırın. Fırın tepsisini yağlayıp yufkanın bir tanesini tepside taşacak şekilde yayın. Hazırladığınız harçtan yufkanın üzerine gezdirin.
3. Haşlanmış makarnanın yarısını yufkanın üzerine dökün. İkinci yufkayı tepsinin içine büzerek yerleştirin. Kalan makarnanın tamamını ikinci yufkanın üzerine yayın. Sütü harçtan tekrar makarnanın üzerine gezdirin.
4. Son yufkayı da makarnaların üzerine yerleştirin. Sütü harçtan tekrar üstünden gezdirdikten sonra, yanlardan taşan yufkayı tepsinin üzerine doğru kapatın. Kalan sütü harcın tamamını son katın üstüne döküp bir fırça yardımıyla her yere yayın. 180 dereceli fırında pişirip sıcak servis yapın.