



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAKARNALI SU BÖREĞİ

3 adet yufka  
1 bardak süt  
1 bardak sıvı yağ  
4 adet yumurta (birinin sarısı alınacak)  
½ paket haşlanmış çubuk makarna  
1 adet maden suyu  
250 gr beyaz peynir

Orta boy yuvarlak bir tepsiyi yağlayın. Yufkanın bir tanesini tepsiye yayın. Sıvı yağ, yumurtalar ve sütü karıştırın. Yufkanın üzerine biraz sürün. İkinci yufkayı üzerine koyun. Onun üzerine makarna, peynir ve sıvı karışımı karıştırarak yayın. Üçüncü yufkayı makarnanın üzerine kapatın. Ayırdığınız karışımı üzerine sürün. Kesip, maden suyu dökün. Üzerine yumurta sarısı sürün. 200 derecedeki fırında pişirin. 15-20 dakika sonra 150 dereceye alın.

