



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNALI PEYNİRLİ SU BÖREĞİ

Yarım paket fiyonk makarna
2 kaşık tereyağı
4 adet yumurta
1 kase ufalanmış beyaz peynir
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
3 yufka

Makarnayı bol suda 20 dakika haşlayın, süzün.
Tereyağı ile soteleyin. İçine yumurtaları ve peyniri ekleyin karıştırın. 1 su bardağı su ile yağı çirpın.
3 yufkayı alın. Orta boy tepsiyi margarin ile yağlayıp, yufkaların birini buruşturarak yayın.
Üzerine yağlı sudan gezdirin. Hazırlanan makarnanın yarısını yufkanın üzerine yayın. İkinci yufkayı da buruşturarak koyun ve üzerine yağlı suyu gezdirin.
Kalan makarnayı koyup, üçüncü yufkayı da aynı şekilde üzerine yayın.
Üzerine küp kesilmiş tereyağı parçaları yerleştirin. 200 dereceli fırında kızarana dek pişirin.

