



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNALI SU BÖREĞİ

1 paket büyük boy kelebek makarna (haşlanmış)

3 adet yufka

3 adet yumurta

1 su bardağı sıvı yağ

2.5 su bardağı süt

Tuz

1 büyük kase peynir ve maydanoz karışımı

Üzeri için:

1 su bardağı süt

1 adet yumurta

Karıştırma kabımıza 3 adet yumurta, 1 su bardağı sıvı yağ, 2.5 su bardağı süt ve tuzunu ilave edip karıştıralım. İç harcı için, 1 büyük kase peynirli maydanozlu harcımızı da ekleyip tekrar karıştıralım. Daha sonra haşlanmış 1 paket kelebek makarnamızı da ilave edip karıştıralım. Yağlı kağıt serili fırın tepsimize 3 adet yufkamız dan birinci yufkamızı kenarlarından taşacak şekilde yerleştirelim. Üzerine hazırladığımız iç harcımızdan yarısını dökerek yayalım.

Üzerine tekrar ikinci yufkayı yerleştirelim. Kalan iç harcımızın hepsini döküp yayalım. Son olarak kalan üçüncü yufkamızı da serip taşan kısımları da katlayalım.

Üzeri için 1 su bardağı süt ve 1 adet yumurta ile hazırladığımız harcımızı yayalım. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarıncaya kadar pişirelim.

