



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI MAKARNA BÖREĞİ

Yarım paket kalem kesme makarna
Yeteri kadar su
1 çay kaşığı sıvı yağ
3 adet yumurta
150 gram pastırma
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım su bardağı süt
2 adet sivri biber
3 adet orta boy domates
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet yufka, tuz
Bulamak için:
1 şişe soda
2 su bardağı galeta unu

Makarnayı sıvı yağ ve tuz eklediğiniz suda haşlayıp, süzün. Soğuması için bir kenara alın. Derin bir kase içinde yumurtaları çırpın. Jülyen doğranmış pastırma, rendelenmiş kaşar peyniri ve sütü ilave edip, karıştırın. Kırılmış biber ve kabukları soyulup küp doğranmış domatesi, tereyağında soteleyin. Pastırmalı ve domatesli karışımı haşlanmış makarnanın içine katıp, karıştırın. Yufkaları dörde bölün ve toplam 8 adet parça elde edin. Bir parça yufkanın ortasına makarnalı harçtan koyun ve bohça yapar gibi sarın. Önce sodaya sonra galeta ununa bulayıp, fırın tepsisine koyun. Diğer yufkalar ve makarnalı iç harç bitene kadar aynı işleme devam edin. Kalan sodayı tepsinin dibine, böreklerin üzerine gelmeyecek şekilde dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

