



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PAZILI MAKARNA BÖREĞİ

- 1 su bardağı incecik kıyılmış pazı yaprağı
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı haşlanmış makarna
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2 su bardağı rende kaşar ya da beyaz peynir

Yumurtalar, tuz ve karabiber derin bir kaptaki çırpılır. Üzerine haşlanmış makarna eklenip incecik kıyılmış pazı ilave edildikten sonra tekrar karıştırılır.

Sıvıyağ, en az 20-25 santim çapındaki teflon tavaya koyulup orta ısıda ateşte kızdırılır. Çırpılmış pazılı makarnalı omlet yavaşça tavaya aktarılır. Omlet orta ısıda ateşte 1-2 dakika karıştırılır.

Tavanın kapağı kapatılarak omlet kısık ateşte tava arada sırada sallanarak pişirilir. Omlet tabak yardımıyla ters çevrilip diğer yüzü de pişirilir.

İki tarafı da pişince servis tabağına alınıp, henüz sıcak haldeyken üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ya da beyaz peynir serpilir. Sıcak sıcak servise sunulur.