



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ MAKARNA BÖREĞİ

6 su bardağı un
3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı safran
500 gr. ıspanak
1 kah. fincanı soğuk su
2 adet yufka
4 su bardağı rendelenmiş kaşar
100 gr. margarin
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı çörekotu

Hamur için 2 su bardağı un, 1 adet yumurta, biber salçası ve tuzu yoğurup kırmızı renkli ve sert bir hamur elde edin. İkinci hamur için 2 su bardağı un, 1 adet yumurta, tuz ve 1 çorba kaşığı safranı yoğurup, turuncu renkli bir hamur elde edin. Üçüncü hamur için 2 su bardağı un, 1 adet yumurta ve haşlanıp blenderden geçirilmiş ıspanağı yoğurup, yeşil renkli bir hamur elde edin. Hamurları renklerine göre ayırıp kıyma makinesinden geçirin. Ayrı ayrı tuzlu suda haşlayıp, fazla suyunu süzün. Eritilmiş margarine, 1 kahve fincanı su karıştırın. 2 adet yufkayı üst üste yerleştirip, arasına margarin karışımı sürün. Yufkaların dört tarafını kapatıp, büyükçe bir kare elde edin. 2 su bardağı kaşar peyniri serpiştirin. Üç renkli makarnayı üzerine yerleştirip, kalan kaşar peynirini serpin. Yufkayı rulo yapıp, üzerine 1 adet yumurta sarısı sürün. Çörekotu serpip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında, kızarana dek pişirin. Dilimleyip, ılık olarak servis yapın.