



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARMA MAKARNA

Yarım paket makarna

1 adet yufka

2 adet yumurta

1 su bardağı süt

5 çorba kaşığı sıvıyağ

1 dilim ufalanmış beyaz peynir

1 tatlı kaşığı tuz

Yumurta, süt, yağ çırpılır. Karışımdan 2 kaşık kadar ayrılır. Makarna haşlanır, süzülür. Elde edilen karışım, tuz ve peynir makarnaya eklenir karıştırılır. Yufka tezgaha serilir. Sigara böreği yapımında olduğu gibi 8 eşit, üçgen parçaya kesilir. Yufkaların geniş kenarlarına makarnalı harç paylaşılır ve sigara böreği gibi sarılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine ayrılan sütlü karışım sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
