



TAVADA MAKARNA BÖREĞİ

1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 adet yufka
250 gr beyaz peynir
5 dal maydanoz
1/2 paket çubuk makarna

Çubuk makarnanızı kaynar suda haşlayın ve süzün.

Yumurta ve sütü derin bir kap içinde çırpınız ve makarnayı da üzerine döküp iyice karıştırınız.

Peynirleri de elinizle parçalayarak bu karışıma ilave edin. En son maydanozları ince ince kıyın ve ilave edin.

Teflon tavanızı hafif yağlayın.

Bir adet yufkayı tavanın içine kenarları dışarıya sarkacak şekilde yerleştiriniz.

Hazırladığınız iç malzemesini yufkanın içine boşaltın ve yufkanın dışarıda kalan kısımlarını makarnanın üzerine bohça katlar gibi kapatın.

Üzerine çok az sıvı yağ gezdirin ve tavanın kapağını kapatın.

Kısık ateşte, altı ve üstü kızarana kadar pişirin.

