



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YALANCI SU BÖREĞİ

2 paket Knorr Peyirli Makarna Sosu  
750 ml. süt  
500 gr. Kelebek makarna  
2 yumurta  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
200 gr kařar rendesi/ beyaz peynir  
2.5 adet yufka

Sos tenceresine 500 ml. süt, yağ, yumurta ve Knorr Peyirli Makarna Sosunu alıp karıştırıyoruz.

Sonra kařar/ beyaz peyniri ekliyoruz.

Makarnayı haşlayıp, süzdükten sonra ve ılıkken sosla karıştırın.

Önceden yağlanmış tepsinin üzerine yufkayı yayın. Bir kat daha yufkayı parçalayarak koyun (kenarları dışarada olacak şekilde). zerine makarna karışımın yarısını ayın. Onun zerine 1 kat daha yufkayı parçalayarak koyun, kalan makarnayı ekleyin. Tekrar yufkaları koyup, yan tarafındakileri de üzerine katlayarak kapatın.

zerine hazırladığınız süt-yag-yumurta-peynir karışımını sürün.

175 derecede önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Sıcak olarak servis edin.

