



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKADA KIYMALI MAKARNA

1 paket ince kalem makarna
1 adet yufka
Yeteri kadar su
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım kg kıyma
1 adet soğan
3 adet orta boy domates
2 çorba kaşığı domates püresi
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
4-5 dal kekik
Tuz
Karabiber

Makarnayı tuz eklediğiniz bol suda, üzerinde yazan süre kadar haşlayıp süzün. Kıymayı yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp, suyunu salıp çekene dek kavurun. Üzerine sıvıyağ ve ince kıyılmış soğan ekleyip kavurun. Rendelenmiş domates, domates püresi, tuz ve karabiber ekleyin. Birkaç dakika pişirip ocaktan alın. Yapraklarına ayırdığınız kekiği katıp karıştırın. Daha sonra makarnaya ekleyin. Ayrı bir tavada tereyağını eritip, unu rengi dönene dek kavurun. Azar azar ve sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ilıdıktan sonra makarnaya katıp harmanlayın. 10 dakika bu şekilde bekletin. Baton bir kek kalıbı yağlayın. Yufkayı tam ortadan ikiye katlayıp büyük bir (D) harfi görünümü elde edin. Daha sonra yufkayı, kek kalıbının içine kenarları dışarı sarkacak şekilde yerleştirin. Makarnayı elinizle hafifçe bastırarak kalıba dökün. Yufkanın sarkan kenarlarını üzerine toplayın. Fazla kısımlarını kesin. Açılmasını önlemek için katların arasına su sürerek yapıştırın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yufka kızarana dek pişirin. Ilıdıktan sonra ters çevirerek servis kabına çıkarın. Dilimleyerek servis yapın.

