



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKADA PASTIRMALI İSPANAKLI MAKARNA

1 paket istediğiniz bir makarna
3 yemek kaşığı yağ
1 kase kaşar rendesi
1 su bardağı süt
1 kase beyaz peynir
300 gr ıspanak
2 adet yemeklik doğranmış soğan
1 avuç incecik kıyılmış pastırma
1 adet ince kıyılmış kırmızı biber
1 adet ince kıyılmış yeşil biber
20 tane ince kıyılmış mantar
1 kase garnitür
1 kutu krema
3 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
2 adet yufka
Üzerine sürmek için çırpılmış bir yumurta

Öncelikle makarnayı 1 yemek kaşığı yağ ile haşlayın süzün büyük bir kase içinde bekletin, 1 yemek kaşığı yağ ile yemeklik doğranmış soğanı kavurun içine ıspanağı ekleyip biraz daha kavurup altını kapatın. Makarna kasesinin içine soğanlarla kavrulmuş ıspanağı, garnitürü, pastırmayı, kremayı, yumurtayı, sütü, peynirleri koyun, diğer tarafta kalan yağla soğan ve mantarı kavurun içine kırmızı ve yeşil biberi de atın iyice kavurun, soğuduktan sonra makarnaya ilave edin, baharatları da koyun iyice karıştırın. Büyükçe bir kek kalıbını iyice sıvı yağ ile yağlayın, içine bir yufkayı yayın, ortasını delin, orta bölümünde kenarlarını yufkalayın, ince gelirse yufkayı iki kat yapın kat aralarına biraz sıvıyağ sürün, makarnayı bastırarak kalıba doldurun üzerini kenarlardan sarkan yufkalarla kapatın, üzerine bolca yumurta sürün, 180 derecede ısıtılmış fırında 40-45 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Ters çevirerek servis yapın.

