



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI MAKARNA

500 gr. makarna
200 gr. kıyma
50 gr. kaşar
1/2 lt. süt
5 yumurta
2 adet yufka
3 kaşık yağ
1 soğan
Tuz
Karabiber

Makarna kırılmadan tuzlu suda haşlanır. Margarin eritilir, soğan sararana kadar çevrilir. Kıyma da eklenir. Suyunu çekince tuz ve karabiber eklenip indirilir. Makarna ilave edilip karıştırılır. Yumurtalar çarpılır, süt ve kaşar rendesinin yarısı eklenip makarnaya katılır, fırın tepsi yağlanarak içine bir yufka yayılır. Makarna üzerine dökülür. 2'nci yufka üzerine örtülür. Üzerine yumurta sürülüp kaşarın kalan yarısı da serpiştirilip fırında alt ve üst pembeleşene kadar pişirilir. Hafif soğuyunca karelere kesilip servis yapılır.