



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUFKALI MAKARNA

- 1/2 paket çubuk makarna
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 bardak bezelye
- 1'er adet domates ve soğan
- 2 adet yufka
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Makarnayı haşlayıp süzün. Yemeklik doğranmış soğan, rendelenmiş domates ve bezelyeyi soteleyin. Domatesler eriyince, makarnayı ekleyip karıştırın. Rendelenmiş kaşar peynirini de katın. İki adet yufkayı üst üste koyun. Makarnayı yufkaların bir kenarına yayıp rulo şeklinde sarın. Yağlanmış tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.