



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUFKALI MAKARNA

Dilek Taştan

500 gr. makarna  
200 gr. kıyma  
50 gr. peynir rendesi  
Yarım litre süt  
5 yumurta  
3 kaşık margarin  
1 baş soğan  
2 adet yufka  
Tuz  
Karabiber

Makarnayı kırmadan bol tuzlu suda haşlayın ve üzerine soğuk su dökerek süzün Bir tavada erittiğiniz margarinde ince ince doğradığınız soğanı hafifçe kavurun. Buna kıymayı ve tuzu, biberi ilave ederek karıştırın, ateşten indirin. Süzdüğünüz makarnayı bir tencereye alıp, kıymayı ilâve edin. Ayrı bir kaba kırduğunuz yumurtaları çatalla iyice çırpın. Buna yarım litre sütü, tuzu, karabiberi, peynir rendesinin yarısını ekleyerek karıştırın. Makarnanın üzerine dökün. Fırın tepsisini yağlayarak yufkanın birini serin. Üzerine makarna dökün, ikinci yufkayı da makarnanın üzerine yayın. Çırpıtığınız yumurtayı sürüp, peynir serptikten sonra, tepsiyi fırına sürün. Kızardıktan sonra çıkarın. Dilim dilim keserek servis yapın.