



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUFKALI MAKARNA

300 gram makarna
100 gram kaşar peyniri
2 adet yufka
1,5 çorba kaşığı yağ
2 adet yumurta
1 bardak süt
Tuz

Bir tepsinin içini yağlayın. Önce tabana bir yufka yerleştirin (yufkanın kenarları, tepsiden taşsın). Sonra, başladığınız makarnanın yansıma yufkanın üstüne döşeyin. Bunun üzerine rendelenmiş kaşar peyniriyle, sütlü çırpılmış yumurtaları serpin.

Öteki tencerede kalan makarnaları da bunun üzerine yayın. En üstü, ikinci yufkayı da örtüp, bunun üstünü yumurtalayın. Sonra pişirmeye bırakın, üstteki yufka kızarıncaya alıp sıcak sıcak servis yapın.