YUFKALI MAKARNA

3 numara makarna
2 adet yufka
100 gram beyaz peynir
1 demet maydanoz
3 yumurta
1 bardak süt
2 kaşık margarin

Makarna hiç kırmadan bol tuzlu suda 15 dakika kadar haşlanır. Yapışmaması için haşlanan suya 1-2 damla sıvı yağ ilave edilir. Haşlanıp kevgire alınan makarnaların üzerine soğuk su tutulur ve süzülmeye bırakılır. Diğer taraftan kenarı yüksekçe bir fırın tepsisi ya da payreks bir kap yağlanır. Altına bir bütün yufka döşenir. Yufkanın kenarları dışarı taşırılır. 2. yufkanın sadece kenarları kesilir ve kestiğimiz kenarları tepsinin altına döşenir. Öte yandan peynir elde ufalanır. Maydanoz ince doğranır ve çırpılmış 3 yumurta, yağ 1-2 kez karıştırılır, suyu süzülmüş olan makarna da bu karışıma ilave edilir, tepsiye döşenir. Kenarları dışarı taşan yufka makarnanın üzerine örtülür ve kenarlarını kestiğimiz 2. yufka da kapak gibi tepsinin üzerine örtülür ve üzeri hafifçe yağlanıp 180 derece fırında 1 saat kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:3407 • adı:Yufkalı Makarna • gönderen:Kezban • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:46