



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YUFKALI MAKARNA

250 gr. çubuk makarna  
2 çorba kaşığı margarin  
1/2 kutu bezelye konservesi  
1 adet domates  
1 adet soğan  
2 adet yufka  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Tuz  
Karabiber

Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün. Bir tencereye yağı koyun. Doğranmış soğan, rendelenmiş domates ve bezelyeyi ekleyin. Tuz ve karabiber serpin. İyice karıştırın. Domatesler eriyince, makarnayı ekleyip karıştırın. Rendelenmiş kaşar peynirini de katın. İki adet yufkayı üst üste koyun. Makarnayı yufkaların bir kenarına yayın. Rulo yapıp yağlı tepsiye koyun. 200 derecede pişirin. Dilimleyerek servis yapın.