



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI MAKARNA

250 gram makarna
2 bardak undan hazırlanmış
Tavuk ciğeri ya da kuzu ciğeri
yağlanmış börek hamuru
veyahut kıyma
200 gram gravyer ya da kaşar peyniri
1 kutu bezelye 0 numara
2 kaşık yağ
2 adet yumurta
1 baş soğan
Yeteri kadar tuz.

Makarna tuzlu ve bol suda haşlanıp süzğüye çıkarılır. Bir kap içinde 2 kaşık yağla kıyılmış 2 soğan kavrulur, kuzu, tavuk ciğeri ya da kıyma kavrulur, soğana karıştırılır, domates ilâve edilip beraber pişirilir. Suyunu çektilirip süzölmüş makarna ile karıştırılır. Rendelenmiş peynirler, yarım kutu ince bezelye makarna ile halledilir. Yağlı hamur böreği tarifi üzerine hazırlanmış hamur dört pazı yapılır. Makarna da dörde bölünür, hamurun bir tanesine zeytinyağı sürüp merdane ile açılır, üzerine makarna konur. Arzu edilen şekilde sarılıp diğerleri de aynı surette hazırlandıktan sonra pişecek kaba konur. Üzerine yumurta sürölüp orta ateşli fırında pişirilir.