

Karnabaharlı Makarna Boregi

Malzemeler

yarım kg. karnabahar
1 yufka
1 kase makarna
2 diş sarımsak
1 tutam dereotu
1 tutam maydanoz
2,5 su b. süt
1 çorba ak. un
4 tane domates
dil peyniri
sıvıyağ
tuz

Yapılışı

İlk olarak tencereye az miktarda su koyarak karnabahar ve makarnaları aynı suda haşlayarak suyunu çekirin. Üzerine sarımsak, maydanoz ve dereotunu da ekleyin. Diğer yandan da süt, un ve biraz sıvı yağla akışkan bir sos hazırlayın. Bir yufkayı fırın kabına yayın. Üstüne makarnalı karışımı boşaltın. Tane domatesleri döğürarak üzerine yerleştirin. En son elinizle parçaladığınız dil peynirlerini de serpin. Kabin dışına tasmis yufka parçalarını üstüne kapatıp 180 derecede alt üst kızarana kadar pişirin. Ters çevirip dilimleyerek sıcak servis yapın.