

Makarna Boregi

Malzemeler

1 paket Makarna
1 adet yufka
3 yumurta (1 sarı üzerine surmek için ayrılır)
3 kasık yogurt
1/2 su bardağı süt
1/2 su bardağı siviyağ
250-300 gr beyaz peynir
1/2 demet maydanoz
tuz

Yapılışı

Oncelikle makarnayı haslayın.Bu arada harcını hazırlamaya başlayın. Yumurta, süt, siviyağ, tuz, yogurt, maydanoz ve peyniri karıştırın. Yogun peynir tadı seviyorsanız miktarı artırabilirsiniz hatta kasar daha da güzel olur. Haslanıp soguk sudan gecirilmiş makarnalar iyice suzular ve harc ile karıştırılır. Yağlı kâğıt serilmiş tepsiye 1 adet yufka serilir ve tüm harc yufkanın üzerine dokulur.Yufka kapatılır (tepsiniz büyük ise yarım yufkaya daha ihtiyacınız olabilir) üzerine yumurta sarısı surulur ve ısıtılmış fırında 250 derecede yaklaşık 20-25 dakika üzeri iyice kızarana kadar pisirilir.Biraz dinlendirdikten sonra afiyetle yiyebilirsiniz.