KARNIBAHARLI MAKARNALI BÖREK

2 yemek kaşığı margarin
1 adet karnıbahar (orta boy)
1,5 su bardağı makarna (boncuk)
1,5 çay bardağı bezelye
1 adet yufka
1 çay bardağı süt
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
3 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı karabiber
Üzeri İçin:
1 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı sıvıyağ

Karnıbaharı tuz ilavesiyle haşlayıp süzün ve küçük çiçeklerine ayırın.
Makarnayı, bezelye ve mısır ile birlikte sana margarin ve tuz ilavesiyle haşlayın. Haşlayıp küçük çiçeklere ayırdığınız karnabahara ekleyin. Karabiber ve pulbiberi ekleyin karıştırın.
Yufkayı yağladığınız kare borcama fazlası yanlardan taşacak şekilde serin.. Karnıbaharlı makarnalı karışımın yarısını borcama yufkanın üstüne dökün. 1 çay bardağı süt, 1/2 su bardağı sıvıyağ ve yumurtayı iyice çırpın ve karnıbaharın üstüne her yerine gelecek şekilde dökün. Kalan karnıbaharlı karışımı da döküp yufkanın sarkan kısımları ile karnıbaharların üstünü kapatın.
1 çay bardağı süt ve sıvıyağı karıştırıp böreğin üstüne dökün ve 1/2 saat kadar dinlendirip 190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:103393 • adı:Karnıbaharlı Makarnalı Börek • gönderen:m.dinçsoy • indirme tarihi:30.04.2024 - 12:06