



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA BÖREĞİ

<https://cook.com.tr>

Klasik Beyaz Peynir 250 Gram
Ayçiçek Yağı 1 Su Bardağı
Fiyonk Makarna 250 Gram
Maydanoz 0.5 Demet
Su 1 Çay Bardağı
Koyun Sütü 1 Su Bardağı
Yumurta 3 Adet
Yufka 3 Yaprak

500 gr.lık fiyonk makarna paketinin yarısını (250 gr.) haşlayıp süzün. (Biraz fazla haşlansın.) Diğer tarafta sıvıyağ, süt, su, 2 ad. yumurta, rendelenmiş beyaz peynir ve kıyılmış maydanozu karıştırıp börek harcını hazırlayın. Fırın tepsinizi COOK yağlı pişirme kağıdı ile kaplayıp üzerine azıcık yağ sürün. Bir kat yufkayı kenarları dışa taşacak şekilde tepsiyeye yayın. Zemin tabanının sağlam olması için biraz yağlayıp, 2.inci yufkadan parçalar koparıp en alta zemin yapın. Üzerine hazırladığınız harcın üçte birini yayın, üzerine bir kat yufkayı gelişigüzel yayın, üzerine tekrar harcın üçte ikisini yayın. Üzerine kalan harcı da yayıp kenarlara taşmış olan yufkaları üzerine kapatın. (Bu durumda hazırlanan harç üçe bölünerek her katın arasına yayılmalıdır). En üstüne de 1 yumurtayı çırpıp sürün. 180 dereceye ısıtılmış fırında 30 - 35 dakika kadar pişirin. Makarnaları hissedilmeyen, su böreği tadında bir börek olacaktır.

