



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAKARNA BOREĞİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1/2 paket burgu makarna  
2 adet yufka  
3 yemek kaşığı tereyağı  
250 gram yarım yağlı beyaz peynir  
5-6 dal maydanoz  
Sosu için:  
2 adet yumurta  
2 su bardağı süt  
1/2 çay bardağı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 adet yumurta

Makarna böreği için ilk olarak makarnaları tamamen yumuşayana kadar tuzlu suda haşlayın. Haşlanan makarnaların suyunu süzdükten sonra, içerisine tereyağını ekleyin ve tereyağı tamamen eriyene kadar karıştırın. İnce kıyılmış maydanozu ve peyniri de ekleyin. Sos için, derin bir kap içinde 2 adet yumurtayı çırpın. Üzerine 2 su bardağı süt, yarım çay bardağı sıvı yağ ve 1 tatlı kaşığı tuz ekleyip iyice karıştırın. Hazırladığınız sosu, makarna karışımına ekleyin ve homojen bir kıvam elde edene kadar iyice karıştırın. Orta büyüklükte dikdörtgen bir fırın kabını iyice yağlayın. Kabın içine bir adet yufkayı kenarları dışarı sarkacak şekilde serin. Diğer yufkayı ortadan ikiye bölün ve ortasına yerleştirin. Üzerine makarnalı karışımın yarısını dökün. Kalan yufkanın diğer yarısını da üzerine serin. Üzerine kalan makarnalı karışımı da ekleyin. Yufkanın dışta kalan kısımlarını içe doğru katlayarak, makarna böreğinizi şekillendirin. Üzerine çırpılmış yumurta ve sıvı yağı sürerek, önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 40 dakika veya üzeri iyice kızarana kadar pişirin. Fırından çıkan makarna böreğini dilimleyerek servis edebilirsiniz.

