



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MAKARNA BÖREĞİ

Yarım paket çubuk makarna
100 gr. sucuk 150 gr. tulum peyniri
3 adet yufka
1 adet yumurta
Çeyrek paket margarin
tuz
karabiber
çörekotu

Fırın tpsisini yağlayın, sucukları tavla zarı büyüklüğünde kesip margarinde birazcık kavurun. Makarnaları haşladıktan sonra içine sucukları, ufaladığımız tulum peynirini, tuzu, biberi koyup karıştırın. Yufkaları 12 cm. genişliğinde uzunluzmsına kestikten sonra uç kısımlarına bolca makarna koyup, yufkaları muska böreği şeklinde katlayın. Yağladığımız tepsiye dizip üzerine çırptığımız yumurtayı sürün. Yumurtaların üzerine bir tutam çörekotu serpip, ısıtılmış fırında kızartın. Fırından çıkarıp sıcak servis yapın.
Not: Bu böreği kıyılmış sosis ve kaşar peyniri rendesi ile de yapabilirsiniz.