



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNALI BÖREK

300 gr. Eriste Makarna
2 yumurta
1 küçük paket erimis margarin (½ pakette olabilir)
3 su bardagi süt
2 adet yufka
Tuz
Beyaz peynir
Maydanoz

Tuzlu suda makarnalar haslanir, süzülür.

Diger tarafta yag eritilir, sogutulur. Süt ilave edilir. 2 yumurta sirpilarak eklenir.

Ayri bir kapta karismis olan bu harç makarnaya katilir, karistirilir.

Yaglanmis tepsiye yufkalarin biri serilir. Makrananin Yarisi yufkanin üstüne döşenir. Üzerine maydanozlu peynir döşenir. Onun üstüne kalan yarim makarnadöşenir. En üste ikinci yufka kapatilir. Üzerine yumurta sürülür. Firina verilir.

Yufka için: 2 kasik yogurt, tuz, un ve su ile yoguluralak hamur yapilir. 10-15 dakika dinlendirilir. Iki beze yapilir. Ince açilir.

[ML® Fiyonk Böreği için tıklayın](#)

