



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MAKARNALI MİLFÖY BÖREĞİ

4 adet milföy hamuru
Yarım paket fiyonk makarna
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı süt
1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
2 adet yumurta

Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün. Maydanozları ince ince kıyın. Bir kaptaki sıvıyağ, süt ve yumurtaları iyice çırpın. Karışımdan yarım su bardağı ayırın. Kalan karışıma beyaz peynir ve maydanozu ilave edin. Hazırladığınız karışımı makarnaya ilave edip, karıştırın, iki milföy hamurunu üst üste yerleştirip tepsi büyüklüğünde açın. Tepsiyi yağlayıp, içine açtığınız milföy hamurunu yerleştirin. Üzerine makarnalı karışımı döküp, büyük bir kaşıkla bastırın. Diğer iki milföyü de üst üste yerleştirip tepsi büyüklüğünde açın. Makarnaların üzerine yayın. Ayırdığınız yarım su bardağı karışımı üstüne dökün. Önceden ısıtılmış 200 C fırında üzeri kızarana dek pişirin. Dilimleyip, sıcak olarak servis yapın.

[ML® Makarnalı Rulo Börek için tıklayın](#)