



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MAKARNALI SU BÖREĞİ

6 adet yufka

İç için:

Yarım paket burgu makarna

2 dilim beyaz peynir

Sos:

2 adet yumurta

1 su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı süt

Üzeri için:

3 su bardağı su

Makarna haşlanır, süzülür. Sos karıştırılır. Yağlanmış tepsiye ilk yufka buruşturarak konur. Üzerine sos gezdirilir. İkinci ve üçüncü yufkalar da aynı şekilde konur. Makarnayla ve ezilmiş peynir karışımı yayılır. kalan üç yufka da aynı şekilde yerleştirilir. Kalan sos üzerine dökülür. Kare kare kesilir, 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca 3 su bardağı su gezdirilir, tekrar fırına verilir 10 dakika sonra fırından alınır.

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