



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI TEPŞİ BÖREĞİ

4 adet yufka
Yarım paket burgu makarna
2 dilim beyaz peynir
8-10 dal maydanoz
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ

Makarna haşlanır, süzülür. Maydanoz ve ezilmiş peynirle karıştırılır. Yumurta, süt ve yağ başka bir kaptan çırpılır. İlk yufka kenarlardan sarkıtarak yağlanmış tepşiyeye konur. Üzerine sıvı karışım gezdirilir. İkinci yufka aynı şekilde üzerine konur, sıvı karışım gezdirilir. Makarnalı iç yayılır. Diğer yufkalar da aynı şekilde yerleştirilir. Sarkan yufkalar yukarı toplanır. Kalan sıvı karışım en üste sürülür. Kare şeklinde kesilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirilir.

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