RENKLİ BURGU MAKARNALI VE PEYNİRLİ BÖREK

Malzemeler:
1 paket karışık sebzeli burgu makarna
400 gram beyaz peynir
400 gram kaşar peyniri
200 gram tereyağı
Yarım bağ maydanoz
3 adet yumurta
Yoğurt
3 adet yufka
Yarım litre süt
Sıvı yağ
Muskat

Hazırlanışı:
Öncelikle bir tencere içinde makarnaları aldante (dişe dokunur) şekilde pişirin. Diğer tarafta bir kap içinde yumurta, süt ve tereyağını eritin. Muskat rendeleyin ve karıştırın. Orta boy bir tepsiyi yağlayın, bütün yufkayı bir bütün olarak tepsiye yayın. Fırça yardımıyla ilk kata sürün, daha sonra ikinci yufkayı parçalayarak tepsiye yerleştirin. Üzerine yoğurt karışımını sürün, bu işlemi ikinci yufka bitinceye kadar devam ettirin. Başka bir kap içine ince kesilmiş maydanozları kıyıp, kaşar peynirini rendeleyin ve beyaz peyniri ufalayın. Sıvı yağ ile harmanlayın. İkinci yufka bittikten sonra peynir karışımını tepsiye yayın, üstüne bir parça koyduktan sonra, yoğurt karışımını sürün. Üzerine haşladığınız makarnayı ekleyip, kalan parça yufkaları üst üste koyup, aralarına yoğurt sürün. Tepsinin kenarından taşan yufkalar ile tepsinin üstünü kapatın. Susam ve çörek otu serperek 170 dereceye ayarlı fırında 40 dakika süreyle pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine zeytinyağı sürün.

© lezzetler.com tarif no:41862 • adı:Renkli Burgu Makarnalı ve Peynirli Börek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:21.05.2024 - 02:21