# YUFKALI MAKARNA BÖREĞİ

2 adet Yufka,
125 gr tereyağı ya da margarin,
3/4 paket kesme makarna,
2 adet yumurta,
1 su bardağı süt,
1 kase beyaz beynir,
1 küçük bağ maydonoz,
tuz, karabiber

Makarnayı tuzlı suda haşlayıp süzün. İki yumurta, süt ve yağı karıştırıp bir harç yapın ve makarnaya ekleyin. Yağlanmış tepsiye bir yufkayı yayın. Makarnanın yarısını yufkanın üzerine yayın. Ortasına maydanozlu peyniri yerleştirin.
Tekrar kalan makarnayı ekleyin. En üstünü diğer yufka ile kapatın, Yumurta, süt, yağ karışımından sürüp 180 derece sıcaklıktaki fırına verin. Kızarınca dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17332 • adı:Yufkalı Makarna Böreği • gönderen:civciv • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:30