



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## MAKARNALI RULO BÖREK



2 adet yufka  
Yarım paket burgu makarna  
2 adet yumurta  
2 dilim beyaz peynir  
1 su bardađı süt  
1,5 çay bardağı sıvıyağ  
1 ay kaşığı tuz

- # nce makarna haşlanır; bir tencereye 2,5 su bardağı su, az tuz ve mevcut yağdan 1-2 kaşığ konur, kaynayınca makarna atılır, 10-11 dakika haşlanır.
- # Makarna biraz soğuduktan sonra üzerine ezilmiş beyaz peynir eklenir ve karışırılır.
- # Bařka bir kaptaki yumurta, süt ve sıvıyağ iyice çırpılır. Bir kaç kaşığ makarnalı karışımına konur.
- # İlk yufka tezgaha serilir, yüzeyine sütlü karışımından bir miktar sürülür, sonra makarnanın yarısı, yayılır, üzerine ikinci yufka konur. Aynı Őekilde sütlü karışım sürülür, makarna yayılır.
- # Yufkaların yuvarlak kenarları kesilir, makarnanın üzerine konur. Biraz da ortaya doğru buruşturulur.
- # Börek çok sıkı olmayacak Őekilde rulo yapılır. Rulo ortadan kesilir, yağlanmış tepsiye yan yana konur.
- # Üzerlerine kalan sütlü karışım sürülür. Bıçakla bir parmak eninde kesikler atılır.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 15 dakika sonra kesik yerlerinden dilimlenir ve servise sunulur.

**Not:** Makarnalı ie peynir yerine, sosis, salam, sucuk ya da kavrulmuş kıyma gibi malzemeler eklenebilir.