MAKARNALI RULO BÖREK

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

Önce makarna haşlanır; bir tencereye 2,5 su bardağı su, az tuz ve mevcut yağdan 1-2 kaşık konur, kaynayınca makarna atılır, 10-11 dakika haşlanır.
Makarna biraz soğuduktan sonra üzerine ezilmiş beyaz peynir eklenir ve karıştırılır.
Başka bir kapta yumurta, süt ve sıvıyağ iyice çırpılır. Bir kaç kaşık makarnalı karışıma konur.
İlk yufka tezgaha serilir, yüzeyine sütlü karışımdan bir miktar sürülür, sonra makarnanın yarısı, yayılır, üzerine ikinci yufka konur. Aynı şekilde sütlü karışım sürülür, makarna yayılır.
Yufkaların yuvarlak kenarları kesilir, makarnanın üzerine konur. Biraz da ortaya doğru buruşturulur.
Börek çok sıkı olmayacak şekilde 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 içe peynir yerine, sosis, salam, sucuk ya da kavrulmuş kıyma gibi malzemeler eklenebilir.