



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

MAKARNALI SİGARA BÖREĞİ



- 1 Su bardağı kırılmış spagetti makarna
- 2 Adet hazır yufka
- 2 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Şu bardağı süt
- 1 Kahve fincanı rendelenmiş peynir
- 1 Çorba kaşığı un
- 1 Çay kaşığı tuz
- 1 Su bardağı kızartma yağı

- # Makarna 2 – 3 cm. uzunluğunda kırılır ve bol tuzlu suda 10 dakika kaynatılır, süzülür.
- # Bir tencerede 2 kaşık yağda un kavrulur, üzerine süt yavaş yavaş eklenir, tuz serpilir, ağır ateşte karıştırılarak pişirilir, kıvama gelince peynir eklenir, ocaktan alınır en son haşlanmış makarna katılır ve karıştırılır.
- # Her yufka üçgen olarak 8 parçaya kesilir.
- # Yufkaların kalın kısmına makarna harcı konur ve bükülür, ucunun açılmaması için suya batırılıp yapıştırılır.
- # Tavada kızgın yağ içerisinde börekler altın rengini alana kadar kızartılır.ılık olarak servis yapılır.

Not: Makarna harç, alışılmamış bir börek içidir, değişik lezzet arayanlar için güzel bir seçenektir.