YUFKALI MAKARNA BÖREĞİ

Malzemeler ; 6 kişi için

2 adet Yufka

125 gr Tereyağ ya da Margarin

½ paket Kesme Makarna

2 adet Yumurta

1 su bardağı Süt

1 kase Beyaz Peynir

1 küçük bağ Maydanoz

Tuz, Karabiber

Yapılışı:

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.