BURGU BÖREK

6 Adet yufka
Yarım paket burgu makarna
1 Su bardağı rende beyaz peynir
1,5 Su bardağı süt
3/4 Su bardağı sıvıyağ
1 Adet yumurta

Öncelikle makarna haşlanır, suyu süzülür, soğumaya bırakılır.
Makarna soğurken süt, sıvıyağ ve yumurta akından oluşan sos çırpılarak hazırlanır.
Tepsi böreği yapar gibi tepsi yağlanır. Üzerine ilk 3 yufka aralarına sütlü, yağlı sos konarak tepsi büyüklüğünde serilir. Kenarından sarkanlar keslilr, onlar da tepsiye yayılır.
3 yufka tepsiye yayıldıktan sonra, soğumuş makarna ve rende peynir yufkaların üzerine konur. Yağlı ve sütlü sostan bir miktar makarna üzerine gezdirilir.
Kalan 3 yufka da aynı şekilde tepsiye yerleştirilir.
En üste en düzgün yufka konur. Hazırlanan sütlü sostan 2-3 kaşık arttırılır, yumurta sarısıyla karıştırılır ve en son yufkanın üzerine sürülür.
Börek önce kare şeklinde kesilir, sonra bu kareler uçtan uca verev kesilerek üçgen şekil verilir.
Soğuk fırına konur. 175 derecede üzeri kızarana kadar pişirilir. (45 – 50 dakika)
Ilık olarak servis yapılır.

Not: Bu böreğin burgu makarna ile yapılmasının nedeni, bu şekil makarnaın daha kabarık bir görüntü vermesinden dolayıdır.