MAKARNALI SİGARA BÖREĞİ



1 Su bardağı kırılmış spagetti makarna
2 Adet hazır yufka
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Su 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 317 | Adı: Makarnalı Sigara Böreği | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 11:24