



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

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 kesilir, 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 artırılır, yumurta sarısıyla karıştırılır ve en son yufkanın üzerine sürülür.
- # Börek önce kare şeklinde kesilir, sonra bu kareler uçtan uca vererek 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 makarnanın daha kabarık bir görüntü vermesinden dolayıdır.