



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ PEYNİRLİ İSPANAKLI LAZANYA

www.miele.com.tr

450 gr. yaprak Ispanak (dondurulmuş)
9 kat Lazanya (önceden haşlanmaz)
150 gr. Koyun Peyniri
375 ml Krema
200 gr. Krema (Schmand)
3 Yumurta
200 gr. Gouda peynir, rendelenmiş
1 çay kaşığı Tuz
1/2 çay kaşığı Karabiber
1/2 çay kaşığı tatlı Biber
isterseniz Sarımsak tozu
3 Domates dilimi
25 gr. Gouda peynir, rendelenmiş

Ispanak yapraklarını çözün, süzdürün. Koyun peyniri küçük küpler halinde kesin.

Krema, yumuşak peynir ve yumurtaları birlikte çırpın, tuz, karabiber, kırmızı biber ve isterseniz sarımsak tozu ekleyin.

Bir sufle kalıbının tabanına yumurtalı kremanın 1/4'ini dökün, 3 Lazanya dilimini yerleştirin, ıspanağın yarısını üstüne dağıtın, sonra koyun peynirinin ve Gouda peynirinin üçte birini, sonra yumurtalı kremanın dörtte birini dağıtın.

Tekrar 3 Lazanya dilimini, kalan ıspanakları, koyun peynirinin ve Gouda peynirini üçte birini, yumurtalı kremanın dörtte birini yayın. Kalan dilimlerle hazırlanan yemeğin üstünü kapatın.

Kalan yumurtalı kremayı, koyun peynirini ve Gouda peynirini üstüne dağıtın ve üstü açık olarak fırında pişirin.

Yaklaşık 30 dakika pişirme süresinden sonra üzerine domates dilimlerini yerleştirin, biraz Gouda peyniri serpin ve üstü açık olarak kızarıncaya kadar pişirin.