



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FLORANSA USULÜ LAZANYA

500 gr. hazır lazanya
500 gr. temizlenmiş, haşlanmış ıspanak
500 gr. taze krema
300 gr. yağlı kaşar
50 gr. tereyağ
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Hazır lazanya paketinin üstünde yazılı talimata göre hamur parçalarını tuzlu suda haşlayınız. Lazanyaları haşlarken birbirine yapışmaması için su kaynayınca 1 veya 2 çorba kaşığı çiçekyağını suya ilave ediniz. Lazanyaların fazla yumuşamamasına dikkat ediniz. Haşlanan hamurları 30 dakika akar soğuk suda tutunuz. Suyunu süzerek lazanyaları bir temiz havlu ile kurulayıp suyunu süzünüz. Haşlanmış ıspanakları elinizle sıkarak suyunu süzünüz. Tereyağdan bir miktar saklayarak kalanı ile ıspanakları hafif ateşte çevirerek biraz ısıtınız. Fırına girecek bir tepsiyi yağlayarak lazanyalar-dan bir kat diziniz. Üzerine bir kat ıspanak yayınız. Ispanağın üstüne bir kat taze krema koyup, tuzunu biberini ekiniz. Buna lazanya ve ıspanaklar bitene kadar devam ediniz. En üste lazanya gelecek şekilde hareket ediniz. Bolca kaşar peyniri rendesi serpip, ayırdığınız tereyağından parçacıklar koyarak kızgın fırında 20 dakika kadar üzeri kızarıncaya kadar pişiriniz.