



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZANYALI KARALAHANA RULOLARI

<https://www.elele.com.tr>

1 demet karalahana
1 su bardağı lor peyniri
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı muskat rendesi
8 parça hazır lazanya hamuru
Sosu için:
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 domates
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yıkayıp ince doğradığınız karalahana yapraklarını geniş bir kaseye alın. üzerine lor peynirini ekleyip iyice karıştırın. Tuz, karabiber ve muskat rendesi ile tatlandırın. Lazanya hamurlarını hafif diri kalacak şekilde haşlayıp süzün. Sosu için zeytinyağını ısıtıp salçaları kokusu çıkıncaya kadar kavurun. Rendelediğiniz domates, tuz ve karabiberi ekleyip pişirin. Sos kaynamaya başlayınca ocaktan alın. Lazanya hamurlarının içerisine pazılı lor peynirli harçtan koyup rulo şeklinde sarın. Ruloları bir fırın kabına alın. üzerlerine domatesli sostan koyup önceden ısıtılmış 175 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve peynir eriyene kadar tekrar pişirin. Sıcak servis yapın.

