



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## PAZILI VE PEYNİRLİ LAZANYA

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
2 Adet soğan  
1 Paket lazanya  
1 Demet pazı  
250 gr ufalanmış beyaz peynir  
Yeterince karabiber

Lazanyaları bir tutam tuz ve 1 tatlı kaşığı yağlı kaynar suda haşlayın. Süzülmesi için kağıt havlu üzerine alıp aralıklı olarak dizin. Pazyı temizleyip bol suyla yıkayın. Soğanları temizleyip zar şeklinde doğrayın. Kalan yağı tavada ısıtıp soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Pazyı ekleyip 5-6 dakika daha kavurun. Ateşten alın. Ufalanmış beyaz peynir ve karabiber ilave edip karıştırın. Lazanyaların bir kısmını servis tabağına dizin. Üzerine pazılı karışımı yayın. Bu işleme toplam üç kat olacak şekilde devam edin. Süslemek için üzerine rendelenmiş beyaz peynir ve taze kekik serpiştirip servis yapın.