



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEPFİSTIKLI SEBZELİ LAZANYA

1 paket lazanya
2 orba kaşığı sıvıyağ
10 su bardağı su
Yarım kg ıspanak
1 orba kaşığı margarin
20 gram antepfıstığı
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz, karabiber
Beşamel sos için:
3 su bardağı süt
6 orba kaşığı un
3 orba kaşığı margarin
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Lazanyaları, tuz ve sıvıyağ eklediğiniz bol miktardaki kaynar suda 10 dakika haşlayın. Sonra süzerek soğuk sudan geçirin. Bir havlu veya tlbent üzerinde kurutun. Ispanakları kaynar su içerisinde 2 dakika beklettikten sonra suyunu iyice szn. İnce ince doğrayarak margarinle soteleyin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Beşamel sos için; margarini eritip unu ekleyerek kavurun. Un pembeleşince sütü ekleyin. Bir taşım kaynatıp ocaktan alın ve kaşar peynirini ilave edip karıştırın. Fırın kabına bir sıra lazanya dizip üzerine beşamel sos gezdirin. Ispanak ve kıyılmış antepfıstığını ekleyin. Yukarıdaki işlemi bir sıra daha tekrarlayın. Son sıra için lazanyayı yerleştirin, kalan beşamel sosu gezdirep üzerine kaşar peynirini serpin. 200 derecelik fırında kaşarlar kızarana dek pişirin. Servis yaparken üzerine kaşar peyniri rendesi, kıyılmış maydanoz ve antepfıstığını karıştırıp dkn.