



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ LAZANYA

6 adet lazanya yaprağı

Beşamel sos için:

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı un

Yarım su bardağı süt

Tuz

Karabiber

İçi için:

1 su bardağı konserve garnitür

2 adet közlenmiş kırmızı biber

1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Beşamel sos için, tencerede tereyağını ve unu kavurun, üzerine sütü ilave edin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayıp, 5 dakika sürekli karıştırın. Kırmızıbiberleri 6 eşit parçaya bölüp, garnitürle karıştırın. Yağlanmış bir fırın kabına 2 çorba kaşığı beşamel sos dökün. Üzerine bir yaprak lazanya yerleştirin. Tekrar beşamel sos sürün. Biberli malzemeden ekleyin. Biraz rendelenmiş kaşar peyniri serpip, üzerini lazanya yaprağı ile kapatın. Bu yöntemi lazanya yaprakları bitene dek uygulayın. En üste kalan beşamel sos ve rendelenmiş kaşar peynirini döşeyin. 190 derece fırında 10 dakika pişirin.
