



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖREKTEN LAZANYA

SuperFresh Peynirli Tepsi Böreği 1 paket

SuperFresh Soğan ½ bardak

Orta yağlı kıyma 300 g

Domates 2 adet

Domates salçası 3 yemek kaşığı

Tuz

Karabiber

Defne yaprağı 1 adet

Tereyağı 1 yemek kaşığı

Zeytinyağı 1 yemek kaşığı

Kaşar peyniri 100 g

Fırınınızı 180 derecede ısıtın.

Bir tencerede yağları ısıtın ve SuperFresh Tatlı Beyaz Soğanı kavurun.

Kıymayı ekleyip sotelemeye devam edin.

Domatesleri rendeleyin.

Domatesleri ve salçayı 1 bardak suda eritip tencereye ekleyin.

Defne yaprağı ekleyip suyu yoğunlaşınca dek pişirin.

SuperFresh Peynirli Tepsi Böreğini 20 dakika 180 derece fırında pişirip fırından çıkarın.

Üzerine kıymalı karışımı yaydıktan sonra 20 dakika daha pişirip fırından çıkarın.

Kaşarı rendeleyin ve kıymalı karışımın üzerine serpiştirin.

Fırına koyun ve üzeri kızarıncaya dek yaklaşık 5 dakika daha pişirin.

Sıcak olarak servis edin.

