



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİLİ LAZANYA

700 gr. brokoli
16 yaprak lazanya
2 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı un
1.5 su bardağı ılık süt
1.5 su bardağı ılık su
2 orba kaşığı kıyılmış biberiye
1 diş sarımsak
150 gr. dil peyniri
12 adet kiraz domates
2 orba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Unu tereyağında hafifçe kavurun. Süt ve suyu katıp un kokusu gidene dek pişirin. Biberiye, tuz, karabiber ve dövülmüş sarımsak ilave edin. Lazanya yapraklarını haşlayın. Dil peynirini doğrayın. Brokoliyi çiçeklerinden ayırın. Yağlanmış fırın kabına iki çorba kaşığı beşamel sosu yayın. Bir kat lazanya yaprağı, beşamel sos, dil peyniri ve brokoliyi kat kat dşeyin. En üste beşamel sos gezdirip dil peyniri, brokoli ve domatesleri serpiştirin. Sıvı yağ gezdirip 180 derece fırında 20 dakika pişirin.