



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖNERLİ LAZANYA

1 paket Banvit Kırmızı Dana Döner
6 yaprak lazanya
250 gr taze kaşar peyniri (dilimlenmiş)
2 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)

Lazanyaları tarifindeki gibi haşlayıp, süzün.

İki yaprak lazanyayı yağlanmış fırın tepsisine yayın. Üzerine sırasıyla 3 yaprak döner ve 2 dilim peynir koyun. En üstte döner ve peynir kalacak şekilde, malzemeler bitinceye kadar üst üste sıralayın.

Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirip, önceden ısıtılmış 1700C fırında, 20 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

