



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI LAZANYA

6 adet enginar
10 yaprak lazanya
1 çorba kaşığı tereyağı
10 adet kiraz domates
1/2 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
Tuz, karabiber
Beşamel sos için:
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
3 su bardağı süt
Tuz

İri doğranmış enginarları tereyağında beş dakika soteleyin. Üzerine ikiye bölünmüş kiraz domates, tuz ve karabiberi ekleyip soteleyip peyniri ilave edin. Karıştırıp ocaktan alın. Unu, tereyağında rengi dönene dek kavurun. Üzerine sütü ve tuzu ekleyip karıştırın. Fırın kabının tabanına beşamel sos ve lazanya koyun, enginarlı harcın yarısını dökün. En üstte beşamel sos kalacak şekilde kat kat işleme devam edin. 180 derece fırında pişirin.

