



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FENER BALIKLI LAZANYA

400 gr. fener balığı filetosu
8 adet lazanya
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 dis sarımsak
1 adet küçük boy soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, Karabiber
100 gr. kasar peynir
Galeta unu

Fener balığı filetosunu ve kabuğu soyulmuş domatesi küçük kusbasi doğrayın.

ince doğranmış soğanı zeytinyağında hafif pembeleştirin, sarımsağı, ince kıyılmış biberi ve fener balığını ilave edip 3 dakika sote edin. Domates, tuz ve karabiber ekleyip 2 dakika daha pisirin.

Lazanyayı haslayıp, süzün.

Lazanyaları üst üste gelmemesine dikkat ederek tek sıra halinde yağlanmış tepsiye dizin. Balıklı harcın yarısını yayın. Üzerine 1 kat daha lazanya yerleştirin. Bu işlemi en üste lazanya gelecek şekilde 1 kez daha tekrarlayın. Lazanyanın üzerine rendelenmiş kasar peyniri döküp, galeta unu serpin.

Fener balıklı lazanyayı 200 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pisirin. Dilimledikten sonra sıcak olarak servis yapın.

