



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI LAZANYA BÖREĞİ

Domates sosu için:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 orta boy doğranmış soğan
- Hazır domates püresi ya da kendi yaptığınız püre
- 3 diş sarımsak
- 3 çay kaşığı kuru fesleğen (taze de kullanabilirsiniz)
- 2 çay kaşığı kekik
- 2 çay kaşığı maydanoz
- Karabiber
- Tuz

İçi için:

- 2 demet ıspanak
- Ricotta peyniri (krem peynir de kullanabilirsiniz)
- Yarım su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri
- Yarım fincan rendelenmiş parmesan peynir
- 1 büyük yumurta

Dış katmanı için:

- 12 lazanya

Öncelikle domates sosunu yapmaya başlayın. Zeytinyağı ile soğanı ve sarımsağı biraz kavurun.

İçerisine domates püresini ekleyin ve pişirmeye devam edin.

Son olarak içine tüm baharatları ekleyin ve soğuması için kenara alın.

Lazanyaları önceden haşlayın ve her bir lazanyayı iki eşit parçaya bölün.

Dolgusu için ıspanakları güzelce yıkayın ve temizleyin.

İspanakları diri kalacak şekilde haşlayın.

Tüm peynirleri ve 1 yumurtayı bir kaptaki karıştırın.

İçerisine haşlanmış ıspanağı da ekleyin.

İki eşit parçaya böldüğünüz lazanyaların içerisine ıspanaklı peynirli harcı yayın.

Daha sonra domates sosundan da ıspanakları harcın üzerine ekleyin.

Hepsini tek tek rulo şeklinde sarın ve tepsiye dizin.

Üzerlerine domates sosunu sürün, önceden ısıtılmış 180 derece fırına koyun.

30-40 dakika kadar pişirin, çıkarmaya yakın üzerine kaşar peyniri ya da istediğiniz peynir türünden serpin.



