



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PEYNİRLİ LAZANYA

1 paket lazanya
Üstüne koymak için kaşar peyniri rendesi
1 kg ıspanak
1 adet kuru soğan
250 gr beyaz peynir
50 gr margarin
Yeterince tuz ve karabiber
Lazanyaları haşlamak için:
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tuz
Beşamel sosu için:
Un
Süt
Margarin

İçine, 1 çorba kaşığı sıvı yağ ve 1 çorba kaşığı tuz koyduğumuz kaynar suda, lazanyaları haşlayıp, süzdükten sonra, soğuk suya koyalım. Ispanakları yıkadıktan sonra, 1 su bardağı su ile 5-6 dakika kadar haşlayalım. Haşladıktan sonra, suyunu süzelim ve iki avucumuz arasında sıktıktan sonra, kıyalım. Rendelediğimiz kuru soğanı, margarin yağında pembeleştirip, ıspanakları ve baharatları ilave edip, kavuralım. Ocaktan indirip, ufaladığımız beyaz peynir ilavesiyle harmanlayalım. Fırına dayanıklı bir kabı yağlayalım. Tepsie haşladığımız lazanyadan 1 kat döşeyip, arasına ıspanak harcından serpiştirelim. Lazanyalar ve ıspanak harcı bitene kadar bu şekilde döşeyelim. Un, süt ve margarinden, beşamel sos hazırlayalım; Erittiğimiz margarin yağına, unu ilave edip, unun kokusu çıkıncaya kadar kavuralım. Yavaş yavaş soğuk sütü katıp, karıştırarak istediğimiz kıvama gelinceye kadar pişirelim. Yeterince tuzunu ilave edip, ocaktan indirelim. Lazanyaların üzerine, hazırladığımız beşamel sosu döküp, kaşar peyniri rendesi serpelim. Önceden ısıttığımız fırına verip, üstü kızarıncaya kadar pişirelim.