



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE ÇERKEZ PEYNİRLİ LAZANYA

<https://www.elele.com.tr>

Makarna hamuru
1 kilogram ıspanak
2 soğan
Çerkez peyniri
3 su bardağı süt
1 su bardağı un
Zeytinyağı

Dinlenen makarna hamurunu yumurta büyüklüğünde bezelere ayırın. Hamurları hazır yufkadan biraz daha kalın olacak şekilde açın. Yufkaları 10 santim eninde 20 santim uzunluğunda parçalar şeklinde kesin. 1 kilogram ıspanağı bol suyla yıkayıp suyunu süzün ve sap kısımlarını ayırıp yapraklarını iri parçalar şeklinde koparın. çok ince kıyılmış 2 soğan ve zeytinyağıyla birlikte kavurun. Dilediğiniz miktarda rendelenmiş çerkez peyniri ekleyip harmanlayın. Beşamel sos için, 4 yemek kaşığı zeytinyağını tencereye alın. 1 su bardağı unu ekleyip kavurun. 3 su bardağı sütü yavaşça ekleyip muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Tuzla tatlandırın. Yağlanmış cam tepsiye bir kat dikdörtgen hamurlardan yerleştirin. Beşamel sos ve ıspanaklı harçtan ekleyin. Tekrar makarna yufkalarını yayın. Sos ve ıspanaklı harç sıralamasıyla devam edin. En üstte makarna yufkası olacak şekilde sıralamayı tamamlayın. üzerine beşamel sos yayıp rendelenmiş çerkez peyniri serpin. önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

