



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI VE SOSİSLİ LAZANYA

Malzemeler; 2 kişilik

- 8 adet lazanya
- 500 gr ıspanak
- 1 yumurta
- 2 adet sosıs
- 1 su bardağı beyaz peynir
- 1 su bardağı kaşar peynir
- tuz, karabiber
- 4-5 yemek kaşığı domates sosu

Yapılışı;

- Lazanyaları haşlayın ve süzün.
- Yıkanmış ve temizlenmiş ıspanakları kaynar suda 3-4 dk haşlayın. Suyunu iyice sıkarak süzün.
- Sosisleri haşlayın ve ufak ufak kesin.
- Beyaz peynir ve yumurtayı karıştırın. Ispanakları ve sosisleri ekleyin. Tuzunu ve biberini arzuınıza göre ayarlayın.
- Fırın kabınıza 2 kaşık kadar domates sosunu yayın. Bir sıra lazanyaları dizin ve ıspanaklı karışımdan koyun. Kaşar rendesi serpin. Yeniden lazanyaları dizin ve aynı işleme lazanyalar bitene kadar devam edin.
- En üste domates sosu koyup, kaşar serpin ve üstünü alimunyum folyo ile kapatın.
- 200 C de yarım saat kadar pişirin ve en son folyoyu açarak, üstü kızarana dek fırında tutun..