



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI LAZANYA

Malzemeler

500 gram lazanya hamuru veya hazır lazanya
2 adet soğan
2 diş sarımsak
30 ml. zeytinyağı
450 gram dondurulmuş ıspanak
100 ml. sebze suyu
250 gram kutu taze peynir
70 gram rende parmesan peyniri
250 gram domates püresi
acı kırmızı biber
muskat
tuz, karabiber

Soğan ve sarımsağı küp şeklinde doğrayın ve yağda kavurun. Ispanak ve sebze suyunu ekleyin, orta ateşte ıspanaklar çözülünceye kadar bekletin. Tuz, karabiber ve muskat ekin. Kutu peyniri eritip bir taşım kaynatın, 30 gr. parmesan, tuz, karabiber ve muskatla tatlandırın. Domates püresi ve acı kırmızı biberle karıştırın. Hamurdan, çapı 23 cm. olan 3 yufka açın. Fırına dayanıklı, 2.5 litrelik kalıbın içine ilk önce ince bir kat peynir sosu sürün, üzerine birinci yufkayı koyun ve ıspanağın yarısını yayın. İkinci yufkayı koyun, domates sosu ve alan ıspanağı yayın. Üçüncü yufka ile üzerini kapatıp, kalan peynir sosunu sürün. 40 gr. parmesanı lazanyanın üzerine serpin. 200 0C ısıtılmış fırının alttan 2. rafında 30-35 dakika pişirin.

[ML® Kabaklı Ege Makarnası için tıklayın](#)

[ML® Kabaklı Makarna \(görsel\)](#)