



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABA HARLI LAZANYA

- 1/4 karnabahar
- 1/2 paket lazanya
- 5 orba kaşığı silme tereyağı
- 5 orba kaşığı silme un
- 1 orba kaşığı kıyılmış taze biberiye
- 1.5 su bardađı süt
- 1.5 su bardađı su
- 2 dilim dil peyniri
- 1 diř sarımsak
- 1 tatlı kaşığı sirke
- Tuz
- Karabiber
- 10 adet kiraz domates
- 1 orba kaşığı zeytinyağı

Lazanyaları tuzlu suda beş dakika haşlayıp soğuk su dolu kaba alın. Un ve biberiyeyi beş dakika kavurun, süt, su, entilmiş sarımsak, karabiber ve tuzu ekleyip sürekli karıştırarak beş dakika pişirin. ieklerine ayırdığınız karnabaharı tuzlu sirkeli suda 10 dakika haşlayıp szn. Yağlanmış fırın kabına lazanyaları dizin. zerine sos dkn, sonra didilmiş dil peyniri serpin. Bir kat daha lazanya koyup karnabahar, daha sonra sos ve dil peyniri koyun. 200 derecelik fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp üzerine zeytinyağında sote edilmiş domates koyun. Tekrar fırına koyup 10 dakika daha pişirin.