



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI LAZANYA

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Kase kaşar peyniri

4 Adet Domates

400 gr kıyma

1 Paket lazanya

1 Adet soğan

4 Adet biber

Büyük bir tencereye su ve tuz konur. Su kaynayınca lazanyalar içine çapraz yerleştirilir. Bu arada tavaya sana margarin konur. Yağ eriyince küp küp doğranmış soğan, kıyma, tuz ve karabiber eklenip, kavrulur. Rendelenmiş domates ve ince kesilmiş biberde eklenir. Ocağın altı kısılır. Haşlanmış lazanyalar süzğüye konur. Borcama bir kat lazanya, bir kat kıymalı sos konur. Bu işlem lazanyalar bitene kadar devam edilir. Lazanyaların yarısına geldiğimizde kaşar rendesinin yarısı konur. Lazanyalar bittiğinde, en üstüne kaşar peyniri serpilir. Önceden ısıtılmış fırında, kaşarlar kızarıncaya kadar pişirilir.