



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY LAZANYA

Önceden kalmış yarım paket kadar makarna
2 domates
1 yemek kaşığı salça
1 küçük boy soğan
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Baharat
100 gram kıyma
200 gram kaşar

Eğer dolapta daha önceden kalmış bir makarnanız varsa bu tarif tam size göre.
Soğanı rengi değişinceye kadar kavurun. Daha sonra üzerine kıyma ve sarımsağı ilave edin. Kıymalar piştikten sonra küp küp doğrayıp kabuklarını soyduğunuz domatesleri tencerenize ekleyin. Domatesler iyice eriyince son olarak makarnayı da ekleyin ve 1-2 dakika lezzetlerin karışması için pişirin.
Bir fırın kabına karışımı dökün üzerine yaklaşık 100-200 gram kaşarı ekleyin ve kaşarlar iyice eriyene kadar fırında pişirin.

