



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## LAZANYA BÖREĞİ

### Malzemeler

2 yufka  
6 lazanya  
Yarım kilo ıspanak  
4 yumurta  
1 ay bardağı süt  
1,5 su bardağı lor peyniri  
125 gr. Margarin  
Tuz

### Yapılışı

Lazanyalar bir tencerede haşlanır ve süzölür. Ispanaklar temizlenip ince şekilde doğranır. Sonra bir tavada yağsız olarak suyunu çekene kadar pişirilir. İçinin harcı için süt, lor, yumurtalar (birinin sarısı ayrılır.) Tuz ve eritilmiş margarin hazırlanır. Yufkaların bir tanesi yağlanmış tepsiye kenarları dışarıda kalacak şekilde yerleştirilir. Diğer yufka ikiye ayrılır. Bir kat yufka, bir kat harç sürölür. Lazanyaların yarısı da bu şekilde döşenir. Tepsinin ortasına ıspanak konur. Kalan lazanyalar ve yufkanın diğer yarısı da aynı şekilde yerleştirilir. En son yufkanın sarkan kısımları da tepsinin üzerlerine örtölür. Ve yumurta sarısı sürölür. Fırında üzeri pembeleşene kadar pişirilir.