



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZANYA BÖREĞİ

20 adet uzun lazanya
5 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
500 gram beyaz peynir

Öncelikle tepsiyi bolca yağlayın. Tepsinin alt kısmını kapatacak şekilde bir kat lazanyaları döşeyin. Tencerede sütü ve suyu kaynatın. İçine lazanyaları batırıp 3 dakika haşlayıp tepsiye dizin. Aralarına peynirleri de yerleştirip kat kat sıralayın. Son katını da üzerine yerleştirin. Bir kâbın içinde yumurtayı, kalan sütlü suyu, sıvı yağ ve eritilmiş tereyağını karıştırın. Üzerine gezdirin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin. Pratik ama çok da lezzet isteyenler için harika bir tarif daha. Bu şekilde hazırlanan börek uzun süre derin dondurucuda bekletilip öyle pişirilebilir.