



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LAZANYA HAMURU

2 yumurta  
2 su bardağı un  
Yarım yemek kaşığı zeytinyağı  
1-2 yemek kaşığı su  
Tuz

Unu eleyerek yoğurma kabına alın.

Ortasını havuz gibi açıp yumurtaları bu havuza kırın.

Tuzu da ilave edip yoğurmaya başlayın.

Hamurun kolay toparlanması için içine 1-2 yemek kaşığı ılık su da ekleyebilirsiniz.

5-6 dakika kadar yoğurduğunuz hamuru üzerini örtüp 30 dakika kadar dinlendirin.

Üzerine un serptiğiniz hamuru merdane yardımıyla yufka kalınlığında açın.

Tepsinize uygun ölçülerde kestiğiniz hamurları kaynar suda 1-2 dakika haşlayıp kevgir yardımıyla yapışmayacak şekilde geniş bir tabağa alın.

Dilediğiniz sosla birleştirip lazanyanızı pişirebilirsiniz.

