



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAZANYA HAMURU

300 gram un
3 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz

Unu tezgaha alıp ortasını havuz gibi açın.

Yumurtaları bu havuza kırıp üzerine tuzu ekleyin.

Bir çatal yardımıyla yumurtaları çırpın.

Bir yandan kenardan azar azar un alıp ortaya doğru getirerek yumurtalarla unu karıştırmaya başlayın.

Yumurtaların kıvamı iyice koyulaştığında kenardaki unları da toparlayıp hamuru yoğurmaya başlayın.

Pürüzsüz bir kıvam alana kadar yoğurduğunuz hamuru streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Dinlenen hamuru iç bezeye ayırıp elinizle bastırarak mümkün olduğunca düzleştirin.

Ardından varsa makarna makinesine aldığınız hamuru önce en kalın ayarından geçirin.

Ardından her seferinde ayarı bir derece incelterek hamuru iyice incelene kadar açın. (Makarna makineniz yoksa merdane ya da oklavayla açabildiğiniz kadar ince bir hamur açın.)

Hamuru tezgaha alıp fırın kabınızın ölçülerine göre kesin.

Diğer bezeleri açarken yapışmaması için hamurlarınızı biraz unlayıp kenara alın.

Lazanyanızı kurutmadan dilediğiniz sosla birleştirip direkt pişirebilirsiniz. Haşlamanıza gerek yoktur.

