



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZANYA MANTISI

3 su bardağı un
1 su bardağı süt
2 yumurta
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
(İstenirse hazır lazanya)
İç için:
600 gram kıyma
1 soğan
3 domates
Zeytinyağı, karabiber, tuz

Lazanya için öncelikle listedeki malzemeyi iyice yoğurun, sert bir hamur yapın. Hamuru açıp büyük kareler halinde kesin. İsterseniz hamurla hiç uğraşmadan hazır lazanya da kullanıp, haşlamaya gerek kalmadan iç malzemeyi doldurup fırında pişirirsiniz. İç malzemesi için kıymayı rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberle tatlandırın. Kestiğiniz hamuru tepsiye kıymalı karışımla birlikte kat kat dizin. Erittiğiniz tereyağına iki su bardağı su koyup üzerine gezdirin. Fırında 20 dakika pişirin. Sarımsaklı yoğurdu fırından çıkan lazanyanın üzerine yayıp sıcak sıcak ikram edin.