



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAZANYA

Bir kuru soğanı kesip tavaya zeytinyağı koyun ve pişirin. Ardından içine bir adet sivri biber doğrayın. 200 gram kıyma koyup pişirin o sırada bir diş sarımsak rendeleyin. Karabiber, tuz ve toz biber ekleyin. İçine 2 adet domatesin kabuklarını soyup onu da rendeleyin. İsterseniz bir çay kaşığı kadar salça da koyun. Lazanya yapraklarının arasını yağlayıp bu içi koyun. Geniş bir fırın tepsisine yerleştirin. 170 derecelik fırına verin. 20 dakika sonra çıkarın.

