



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAZANYA

Melikgazi Belediyesi

1 kutu lazanya
500 gr kıyma
2 baş soğan
3 adet domates
3 yeşil biber
300 gr kaşar rendesi
Beşamel sosu;
3 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı sıvı yağ
3 su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Lazanya büyük bir tencerede haşlanır. Suyu süzülür. Kıyma, soğan kavrulur, biber eklenir. Küp doğranmış domates ilave edilerek 5 dakika pişirilir. Lazanya cam kaba alınır, aralarına kıymalı harç ve beşamel sos sırasıyla yerleştirilir. En üstüne harç, sos ve peynir rendesi serpilerek 180 derece fırında kaşarlar eriyinceye kadar pişirilir.

