



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAZANYA

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2007

Hamuru için:

300 g un

3 adet yumurta

1 tatlı kaşığı rafine yağı (sıvı yağ)

¼ limon suyu

1 tatlı kaşığı tuz

Hamur için gerekli malzemeleri yoğurup özlü bir hamur yapınız.

Dört eşit parçaya bölüp yuvarlayınız.

Üzerine ıslatıp sıkılmış bir bez kapatıp 20 dakika dinlendiriniz.

Teker teker önce merdane, sonra oklava ile bıçak sırtından ince normal yufka kalınlığında açınız.

On beş santimlik muntazam parçalara kesiniz.

Bol kaynar tuzlu suda hamurları teker teker atıp on adedi bir defada bir dakika haşlayıp kevgirle soğuk suya çıkarınız.

Susuz olarak yan yana bir kaba çıkarınız.

Dikdörtgen bir tepsinin içini yağlayıp içerisine bir sıra hamur döşeyiniz. Erimiş tereyağı serpiniz. Bu şekilde hamurları tepsinin içine yayarak döşeyip tereyağını serpiniz.

Her üç kata isteğe göre bolonez ve beşamel sos da konulabilir.

En üste kalan bolonez ve beşamel sos üste gelecek şekilde yayınz.

Orta ateşli fırında üzerine parmesan ya da kaşar peyniri rendesi ile kaplayarak, yarım saat üzeri kızarıncaya kadar pişirip fırından alınız.

Dilim dilim keserek servis ediniz

Not: Lazanya hamur yerine, hazır paket lazanya makarna kullanabilirsiniz.



