



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LAZANYA SARMASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 10 Adet mantar
- 3 Diş sarmısak
- 3 Adet soğan
- 100 gr kaşar peyniri
- 1 Çorba Kaşığı beşamel sos
- 100 gr beyaz peynir
- 1 Paket lazanya

Tencereye bol miktarda su ve bir miktar tuz koyarak kaynatın lazanya yapraklarını suya atıp haşlayın haşlanan lazanyaları soğuk suya batırıp süzgeçten geçirin soğan ve sarmısağı incecik kıyın mantarları incecik doğrayın beyaz peynir ve kaşar peynirini rendeleyin kaşar peynirinin yarısını ayırıp bütün malzemeyi karıştırın hazırladığımız harcı lazanyaların ucuna koyun rulo biçiminde sarın yağlanmış fırın tepsisine dizin üzerine eritilmiş margarini ve beşamel sosu gezdirin kalan rendelenmiş kaşar peynirini de serpererek önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika kızartarak servis yapın.