



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZANYADAN SU BÖREĞİ

Yasemin Keskin Çelik

15 adet lazanya yaprağı

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz

İç için:

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı tereyağı

½ su bardağı süt

500 gram lor peyniri ya da beyaz peynir

½ demet maydanoz

Üzeri için:

2 su bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)

Büyük bir tencerede suyu kaynatın, içine 1 yemek kaşığı sıvı yağ ve tuz atın. Bu arada maydanozlu peynir harcınızı hazırlayın. Lazanyaların hepsini kaynamış suyun içine atarak 7-8 dakika pişirin. Çok pişmemesine dikkat edin ki dağılmasınlar, arada dağılanlar da olabilir fakat onları da böreğin iç kısmına koyabilirsiniz. Haşlanan lazanyaları süzgece alın ve soğuk sudan geçirip yapışmaması için tek tek ayırın. Tereyağını eritin, yumurta ve sütle birlikte bir kapta çırpın. Küçük dikdörtgen fırın kabını tereyağıyla yağlayın (Ben fırın kabıma lazanyaları iki tanesini yatay, bir tanesini kalan boş kısma dikey olarak yerleştirdim). Bu şekilde 5 kat olacak, her katını tereyağlı ve yumurtalı sütle ıslatıp peynirli iç harcınızı her katına bölüştürün. Kalan tereyağlı yumurtalı sütünüzü en üste döküp rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirip dilimleyerek sıcak olarak servis yapın.

