



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAZANYADAN SU BÖREĞİ

- 12 adet lazanya
- 2 adet yumurta
- ½ su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 kalıp beyaz peynir
- ½ demet maydanoz

Peyniri ezip, maydanozu içine doğrayarak iç harcını hazırlayın. Tereyağını eritin, süt ve yumurta ile çırpın. Tencereye lazanyaları haşlamak için su doldurun ve kaynatın. Kaynayan suya 1 yemek kaşığı tuz ve 1 yemek kaşığı sıvıyağ ekleyin. Daha sonra lazanyaları içine atın, çevirerek 7-8 dakika pişirin. Lazanyayı pişireceğiniz fırın kabını yağlayın. En altta haşladığınız lazanyadan bir kat dizin. Hazırladığınız sütlü karışımdan birkaç kaşık dökerek lazanyanın her yerini ıslatın. Üzerine peynirli karışımdan serpin. Bu şekilde diğer katları ıslatarak ve peynirli harçtan serperek tamamlayın. En üst katı lazanya ile kaplayın. Kalan sütlü karışımı üzerine dökün. 200 dereceye ayarlı sıcak fırında üzeri ve altı kızarana kadar pişirin. Fırından almadan 5-6 dakika önce üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.

