



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ VE SUCUKLU LAZANYA

<https://www.aytac.com.tr>

- 10 yaprak lazanya
- Yarım kantal AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK
- 2 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1.5 su bardağı lor peyniri
- 3 adet domates
- 100 g rendelenmiş kasar peyniri
- Beşamel sos için;
- 60 g tereyağı
- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- Tuz ve çekilmiş tane karabiber
- Üzeri için;
- 100 gr rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 adet kırmızı kapy biber

- 1 AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUKları ince doğrayın ve tavada pişirin.
- 2 Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğradıktan sonra AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUKlara ekleyin. Tereyağını ilave ederek 3-4 dakika soteleyin ve ocaktan alın.
- 3 Beşamel sos için tereyağını eritin. Unu ekleyin ve rengi sararıncaya kadar kavurun.
- 4 Karıştırmaya devam ederken azar azar sütü ekleyin ve koyulaşınca kadar pişirin. Tuz, karabiber ile tatlandırın.
- 5 Fırın kabının tabanını hafifçe yağlayın ve 2 lazanya yaprağını yerleştirin.
- 6 Üzerine beşamel sos döküp lor peynirinin yarısını serpiştirin. Üzerini lazanya yaprakları ile kapatıp beşamel sos dökün.
- 7 AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUKlu karışım ile kaşar peynirinin yarısını yayın.
- 8 Malzemenin kalan yarısı ile işlemi tekrarlayın.
- 9 En üste rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin.
- 10 Kırmızıbiberin çekirdeklerini temizleyip ince doğrayın ve lazanyanın üzerine serpiştirin.
- 11 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin.
- 12 Fırından çıkardıktan sonra 5 dakika dinlendirip servis yapın.

