



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

LORLU SOĞUK LAZANYA

Elif Korkmazel

6 yaprak lazanya hamuru

Yeteri kadar su

1 çay kaşığı tuz

İç i için:

250 gram tuzlu lor

6-7 dal taze soğan (kıyılmış)

Yarımşar demet ince kıyılmış dereotu ve maydanoz

Tuz

Karabiber

Sos için:

1 adet kırmızı biber

1 adet patlıcan

1 adet soğan

2 diş sarımsak

Bir tutam tarçın

Tuz

Karabiber

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Lazanya yapraklarını kaynayan tuzlu suda 8-10 dakika haşlayın. Tencereden alıp soğuk su doldurduğunuz geniş bir kaba koyun ve sertleşmelerini sağlayın. İç malzeme için lor, taze soğan, tuz, karabiber, dereotu ve maydanozu karıştırıp kenara alın. Sosu için kırmızıbiber ve patlıcanı közleyin. Kabuklarını soyup robota alın. Üzerine soğan, sarımsak ve baharatları ekleyip beraber çekin. Zeytinyağını bir tavaya alıp karışımı 3-4 dakika soteleyin. İç malzemeden 2-3 çorba kaşığı süslemek için kenara ayırın. Dikdörtgen lazanya yapraklarının kısa kenarlarına iç malzemeden yerleştirip rulo şeklinde sarın. Ruloların üzerine hazırladığınız sosu gezdirip ayırdığınız harçtan koyarak süsleyin.

