



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI LAZANYA

6 adet lazanya yaprağı
2 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı zeytinyağı
6-7 adet mantar
1 adet soğan
2 adet domates
3 adet sivri biber
4 dal maydanoz
2 orba kaşığı kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Lazanyayı tuzlu suda 10 dakika haşlayın. Tereyağı ve zeytinyağını bir tavaya alıp doğranmış mantarı soteleyin. Soğanı ekleyip 1-2 dakika daha kavurun. Doğranmış domates ve sivri biberi ilave edin. Tuz ve karabiberi ekleyip 5 dakika daha kavurun. Ocaktan alıp kıyılmış maydanoz ilave edin. Lazanyaları süzün. Didikleyip tavaya ilave edin. Birkaç dakika birlikte pişirin. Kaşar peyniri serperek servis yapın.