



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEZGİTLİ LAZANYA

Pınar Mezgit Fileto
500 Ml Süt
15 G Un
15 G Tereyağı
250 G Lazanya
200 G Kaşar
Muskat
Tuz (Arzuya Göre)
Karabiber

Un ve tereyağını kavurun.
Üzerine sütü yavaş yavaş ekleyin.
Kıvam alana kadar pişirin. En son tuz karabiber ve muskatı ekleyin.
Bir fırın kabına lazanya hamurlarını dizin.
Ardından beşamel sosu ve küp küp doğranmış mezgıtları ekleyip 4 kat şeklinde dizin.
En son üzerine rendelenmiş kaşarı ekleyip 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

