



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK LAZANYA

500 gr Kıyma
18 kalıp haşlanmış hazır Lazanya
10 çorba kaşığı Kaşar Peyniri rendesi
1 Soğan
2 Domates
2 Sivri Biber
2-3 dal fesleğen
Biraz tuz
Sosu için:
1 su bardağı un
1 lt Süt
7 çorba kaşığı Tereyağı
1 Yumurta sarısı

Uygun ölçülerde bir tepsiyi sıvı yağla yağlayın. Önce lazanyaları paketlerden öneriye uygun olara haşlayın. 6 kalıp haşlanmış lazanyayı dizin. Lazanyalara sos sürerek hazırladığınız iç malzemeyi dökün. Üzerine bir kat daha lazanya, sos ve iç dökün. Soğanları küçük küçük doğradıktan sonra kıyma ile birlikte kavurun. Küp doğradığınız domatesleri ilave edin. ince kıyılmış sivri biber ve fesleğeni ekleyin ve malzemeyi karıştırarak pişirin. En üst kata lazanya, sos ve rendelediğiniz kaşar peynirini ilave edin. 180 °C ısıtılmış fırında 15-20 dakika kaşar peynirli üst kısmı kızarıncaya kadar pişirin.