



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO LAZANYA

Malzemeler:

1 kutu lazanya
250 g kadar labne peyniri
3-4 domates(rendelenmiş)
1 soğan(rendelenmiş)
2-3 diş ezilmiş sarımsak
500 g ıspanak
biraz kekik
biraz tuz

Yapılışı:

Önce lazanyayı büyükçe bir tencereye biraz yağ ilavesiyle koyuyoruz ve birazda tuz koyuyoruz ve haşlamaya bırakıyoruz.Bir tavada önce soğanı biraz kavurup sarımsağı ilave edip iyice pembeleştiriyoruz.Sonra rende domatesi ilave ediyoruz.Bu sos olucak biraz koyulduğunda içine kekik ilave edip ateşten alıyoruz.

Diğer taraftan yıkayıp temizlenip küçük doğranmış ıspanağımızı ayrı bir tavada çok az yağ ilavesiyle ve isteğe bağlı küçük bir doğan ile kavuruyoruz ıspanak diriliğini yitirene kadar..

Haşlanan lazanyadan bir tane alıyoruz ve içine labne peynirimizden sürüyoruz.Sonra ıspanaktan bir kaşık kadar alıp lanbenin üstüne yaydıyoruz.ve sonrasında lazanyamızı rulo şeklinde sarıyoruz.

Hazırladığımız domatesli soston bir miktar servis tabağına döküyoruz ve üzerine aynı şekilde hazırlayıp bitirdiğimiz lazanyalarımızı koyuyoruz üzerine yine sos döküyoruz ve biraz daha kekik üzerine süs olarak serpiştirip servis yapıyoruz.

NOT:Ben servisten önce illaki 35-40 sn mikrodalga fırına koyuyorum daha bir kekiğin kokusu çıkıyor eğerki mikrodalga fırınınız yoksa benmari usulü işe yarayabilir aksi halde fırında ısıtmaya kalkarsanız kuruyor.Taze yenilen bir yemek beklemeye gelmiyor.