



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUM PEYNİRLİ PİLİÇ LAZANYA

MALZEMELER

8 adet lazanya hamuru

200 gr. piliç göğüs eti

1 adet kuru soğan

4 çorba kaşığı tereyağı

200 gr. tulum peyniri

1 tutam maydanoz

Yarım çay kaşığı karabiber

Tuz

DOMATES SOSU İÇİN

2 çorba kaşığı tereyağı

3 adet domates

2 çorba kaşığı taze kekik

2 diş sarımsak

4 çorba kaşığı taze veya eski kaşar peyniri

Yarım çay kaşığı taze çekilmiş karabiber

Tuz

SERVİS

Yanında taze fesleğen veya kekik dallan ile servis yapın.

Önce ince doğradığınız 1 soğanları tereyağında soteleyin. Diğer tarafta piliçleri küçük kuşbaşı şeklinde doğrayın.

Sotelenmiş soğana, piliçleri ilave ederek renk alıncaya kadar kavurup ocaktan alın.

Hazırlanan malzemeyi tulum peyniri, doğranmış maydanoz, tuz ve karabiber ile karıştırın.

Lazanya hamurlarını bol suda 7 dakika haşlayın. Yemeğin iç malzemesini lazanya hamurlarına rulo yaparak sarın. Domates sosu hazırlamak için domateslerin kabuklarını soyun ve kuşbaşı doğrayın. Tereyağını eriterek domatesleri ilave edin.

Taze kekik, dövülmüş sarımsak, tuz ve karabiber ile lezzetlendirin.

Isıya dayanaklı bir fırın kabına önce sostan bir miktar dökün, üzerine hazırladığınız rulo lazanyaları sıralayın.

Üzerine kalan sostan dökerek, daha önce rendelediğiniz kaşar peynirini serpiştirin.