



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VEGAN LAZANYA

Planty Power Burger
1 Litre Soya Sütü
50 G Zeytinyağı
50 G Un
30 G Salça
1 Adet Soğan
200 G Vegan Peynir
1 Paket Lazanya Hamuru

Köfteleri yağsız tavada arkalı önlü 10 dakika pişirin.
Ardından ufak parçalara ayırın.
Bir tencerede un ve yağı kavurun.
Ardından yavaş yavaş sütü ekleyerek karıştırın.
Kıvam alınca tuz ve karabiberi ekleyin.
Daha sonra hamurları fırın kabına dizip üzerine sos ve köfteleri ekleyin.
Bu şekilde kat kat yapın.
En son üzerine peyniri rendeleyip 180 derece fırında pişirin.

