



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YALANCI LAZANYA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 paket lavaş
- 250 gram kıyma
- 1 adet domates
- 2 adet çarliston biber
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam tuz
- 1 çay bardağı karabiber
- 2 çay bardağı su
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Zeytinyağında soğanı pembeleşene kadar kavurun.

Üzerine kıymayı ekleyip, kıyma suyunu salıp çekene kadar pişirin.

Daha sonra salça, doğranmış domates ve biberleri ekleyin.

Tuz ve karabiberi de ekledikten sonra 2 çay bardağı su ilave edin ve karışımı 10 dakika pişirin.

Böylece sulu bir harç elde etmiş olursunuz, bu da lavaşların nemli ve lezzetli olmasını sağlar.

Lavaşları uygun bir fırın kabına yerleştirirken, önce bir kat lavaş, ardından kıymalı harç ekleyin.

Üzerine kalan harcı ve rendelenmiş kaşar peynirini yayın.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, üstü güzelce kızarana kadar yaklaşık 5 dakika pişirin.

