



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (LAZANYA)

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

12 adet lazanya makarna
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet iri yumurta
100 gr. tereyağı
1 kase beyaz peynir
1 kase rendelenmiş kaşar peyniri
1 avuç maydanoz

Tereyağını eritiyoruz. Derin bir tencereye kaynar su ilave ediyoruz. İçine zeytinyağı koyuyoruz. Lazanyaları içine atıyoruz. Yumuşayana kadar yaklaşık 12 dakika pişiriyoruz. Ve lazanyaları çıkarıyoruz. Sosunu hazırlıyoruz. Derin bir kaseye yumurtayı kırıp çırpıyoruz. Süt ekliyoruz karıştırmaya devam ediyoruz. Erittiğimiz tereyağını ilave ediyoruz. Beyaz peynir, kaşar peyniri rendesinin birazı, ince kıyılmış maydanozu koyup harmanlıyoruz. Orta boy tepsiyi yağlıyoruz. Haşlanmış lazanya hamurlarını tepsinin altına yerleştiriyoruz ve üstüne fırça veya kaşık yardımıyla sostan sürüyoruz. Bolca.. Sonra sosun üstüne yeniden lazanya dilimleri koyuyoruz. Üzerine yine bolca sos sürüyoruz. Sosun üzerine peynir karışımından döküyoruz bolca. Sonra lazanya hamuru yerleştirip üstüne yine bolca sos döküyoruz ve peynir karışımından döküyoruz. İki kat peynir olacak. En üste lazanya hamurundan koyuyoruz. Geri kalan sosu üstüne döküp en üste kaşar peyniri rendesi serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırına veriyoruz. Üstü nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.