

Lazanyadan Su Boregi

Malzemeler

8 Kisilik

14 yaprak lazanya

1 yemek kasigi sivi yag

1 adet yumurta

100 gram tereyagi (eritilmis)

Yarim su bardagi sut

Ic Harci icin;

400 gram beyaz peynir

1 demet dogranmis maydanoz

Uzerine;

2 su bardagi rendelenmis kasar peyniri

Yapilisi

Ilk olarak buyuk bir tencereye su koyup kaynatin.

Tuzunu ve sivi yagini koyup lazanyalari icine atin.

Yumusayincaya kadar pisirin. Cok fazla yumusamasina da engel olun ki parcalanmasinlar.

Suzgecle aldiginiz lazanyalari soguk sudan gecirin ve tek tek ayirin. (Birbirlerine yapismamaları icin).

Dagilip kopanlari atmayin, boregin icinde cok belli olmuyor zaten.

Ufalanmis beyaz peynir ile ince ince dogranmis maydanozlarinizi karistirin.

Derince bir kaseye yumurtayi kirip catalla cirpin ve icine erittiginiz tereyagi ile sutu ilave edip karistirin.

Pisireceginiz firin kabinin her yerini tereyagi ile yaglayin.

Lazanya yapraklarini dizemeye baslayin. Ilk sirayi dizdikten sonra uzerine yumurtali harcinizdan surun.

Uzerine peynirli ic harcinizdan serpin.

Tekrar lazanya yapraklarini dizin ve uzerine yumurtali harcinizdan serpin. Bu isleme yapraklar ve ic harciniz bitene kadar devam edin.

Butun yapraklar bitince en ustü kasar peyniri rendesi ile kaplayip 170 derecede isitilmis firinda uzeri kizarincaya kadar pisirin.

Dilimleyin ve servise hazir

ellerimize saglik