

Yalanci Su Boregi

Malzemeler

14 yaprak lazanya

1 yumurta

1 corba kasigi sivi yag

100 gr. tereyag

Yarim su b. sut

200 gr. beyaz peynir

3-4 dal maydanoz

1 su b. kasar peyniri rendesi

Yapilisi

Peyniri ufalayip maydanozu ekleyin ve harmanlayin. Tepsinizi tereyag ile yaglayin. Genisce bir tencereye su koyup yag ve tuzunu atin. Lazanyalari atip yumusayana kadar haslayin.

Lazanyalari soguk sudan gecirip tek tek ayirin.

Yumurtayi catalla cirpip eritilmis tereyag ve sut ile karistirin. Lazanya yapraklarini tepsiye dosemeye baslayin. Her yapragin uzerine yumurtali harctan firca ile surup peynir maydanoz karisimindan serpin. Butun yapraklar bitince kasar peyniri rendesi serpin ve 180 derecede uzeri kizarana kadar pisirin.