

Ispanaklı Lazanya Ruloları



Malzemeler (5 adet):

- 2 yemek kaşığı (70 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 10 adet lazanya yaprağı
- 1 adet ince doğranmış kuru soğan
- 500 gr ıspanak
- 1,5 su bardağı (150 gr) rendelenmiş kaşar peyniri

Domates sosu için:

- 1 yemek kaşığı (35 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 1 kase (4 adet büyük boy) rendelenmiş domates
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Fırın kabını yağlamak için:

- 1 yemek kaşığı (35 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

Süslemek için:

- Birkaç dal fesleğen

Hazırlanışı:

Haşladığımız lazanyalarımızı önce soğuk suyun içine oradan da temiz bir bezin üzerine tek tek alıyoruz. Diğer yanda **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı tencereimizde eritip soğanlarımızı ekleyerek kavuruyoruz. İçine ıspanaklarımızı da ilave edip, ıspanaklarımız suyunu tamamen çektikten sonra altını kapatıyoruz.

Lazanyalarımızdan iki tanesini kısa kenarları üst üste gelecek şekilde birleştirerek uzatıyoruz. Diğer lazanya hamurlarını da bu şekilde hazırladıktan sonra üzerlerine önce kaşar peynirlerini sonra da ıspanaklarımızı paylaşıyoruz.

Domates sosumuz için gerekli olan tüm malzemeleri bir tencereye alıp koyu bir kıvam elde edinceye kadar pişiriyoruz. Fırın kabımızı **Teremyağ Gurme Kaymaklı** ile yağlıyoruz. Hazırladığımız rulolarımızı fırın kabımıza dizip üzerlerine domates sosumuzu gezdirdikten sonra 200 derece fırında 10 dk pişiriyoruz. Fesleğen yapraklarıyla süsleyip sıcak olarak servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Lazanyalarımızı mümkün olduğunca büyük bir tencerede, bol suda ve 2'şer 2'şer haşlayalım. Aksi takdirde lazanyalarımız birbirine yapışabilir.