

لازانهای لقمه‌ای

برای تهیه این لازانیا، ابتدا هر ورقه از لازانیا را با قیچی به دو قسمت تقسیم می‌کنیم سپس مایه ماکارونی را درون آن ریخته و لوله می‌کنیم.



برای تهیه این لازانیا، ابتدا هر ورقه از لازانیا را با قیچی به دو قسمت تقسیم می‌کنیم سپس مایه ماکارونی را درون آن ریخته و لوله می‌کنیم.

مواد لازم:

لازانیا= یک بسته

پنیر پیتزا و سس سفید= به میزان لازم

مایه ماکارونی= به تعداد نفرات

طرز تهیه:

- 1- لازانیا را همانند ماکارونی با آب و نمک در روغن جوشانده و در ظرف می‌ریزیم.
- 2- هر لازانیا را با قیچی دو قسمت می‌کنیم.
- 3- ظرف پیرکس را چرب کرده و مایه ماکارونی را مثل دلمه داخل لازانیا پیچیده و لوله می‌کنیم و در ظرف می‌چینیم.
- 4- وقتی که مواد حاضر شد، سس سفید را روی آن ریخته و پنیر پیتزا را هم روی آن می‌پاشیم.
- 5- ظرف حاوی مخلوط فوق را درون فری که از قبل با درجه 175 سانتی‌گراد گرم کرده‌ایم، به مدت 45 دقیقه قرار می‌دهیم، کافی است که پنیر آب شده و طلایی شود در این لحظه غذا حاضر است.
- 6- در صورت تمایل روی آن را با برشی از نارنج و جعفری تزئین کرده و سرو می‌کنیم.