



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI LAZANYA

1 paket Lazanya
300 gr. taze ıspanak
250 gr. kurutulmuş domates
1 adet soğan
2-3 diş sarımsak
2 top mozzarella peyniri
200 gr. ricotta peyniri
Serpme için:
100 gr. Parmesan peyniri
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
Karabiber
Tuz
Beşamel sos için:
5 yemek kaşığı tereyağı
1/3 su bardağı beyaz un
3,5 su bardağı süt
Hindistancevizi
Karabiber
Tuz

İnce ince soğanı doğrayın ve yumuşayınca kadar zeytinyağında kavrun. Gene ince doğranmış sarımsakları ekleyin ve karıştırın ve bir dakika daha kavurun. Tuz ve karabiber ile karıştırın, taze yıkanmış ve ince kıyılmış ıspanak yapraklarını ekleyin ve ıspanak renk değiştirenceye kadar pişirin. Ateşten alıp karışımın soğumasını bekleyin. Bu arada beşamel sosu hazırlayın. Tereyağını eritin ve yavaş yavaş unu ilave edip pembeleşinceye kadar orta ateşte sürekli karıştırın. Yavaşça sosu gerekli yoğunluğu elde edene kadar sürekli karıştırarak, azar azar sütünü dökün. Hindistan cevizi, karabiber ve tuz karışımı ile lezzetlendirin. Önceden suda kurutulmuş domatesleri ıslatın, doğrayın ve doğranmış mozzarella ve ricotta peyniri ile karıştırın. Ispanak karışımını da ekleyin. Bir borcam içerisine önce yağlanmış lazanya bir kat koyun. Sonra sos ve ıspanak karışımını ilave edin. Bütün katları bu şekilde bitirip kalan sosuda kaplamada kullanın. Yaklaşık 20 dakika önceden ısıtılmış orta fırında parmesan peyniri serpip ve fırında pişirin.



