



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

LAZANYA SARMASI (İTALYA)

- 12 lazanya
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 500 g lor peyniri (tercihen yarım yağlı)
- 125 g dilpeyniri (tercihen yarım yağlı; kıyılmış)
- 250 g brokoli (5 dakika buharda pişirildikten sonra, süzdürülüp, doğranmış)
- 75 g mantar (doğranmış)
- 2 taze soğan (ayıklanıp, doğranmış)
- 2 tatlı kaşığı kuru fesleğen
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 4 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
- Domates sosu:
 - 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
 - 1 soğan (iri doğranmış)
 - 2 küçük havuç (kazınıp, iri doğranmış)
 - 2 kereviz sapı (ayıklanıp, iri doğranmış)
 - 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
 - 3 çorba kaşığı taze fesleğen (kıyılmış; ya da 1 çorba kaşığı kuru fesleğen)
 - bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
 - 1 defne yaprağı
 - 1250 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
 - 2 çorba kaşığı domates salçası
 - 125 g elma püresi
 - 3 çorba kaşığı Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi (taze rendelenmiş)

Domates sosunu hazırlamak için ayçiçekyağını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanlar, havuçlar ve kereviz sapı parçalarını koyup, sürekli karıştırarak 2 dakika sote edin. Sarımsakları ekleyip, 1 dakika pişirdikten sonra, sürekli karıştırarak fesleğen, karabiber, defne yaprağı katarak, karışımı 2 - 3 dakika kaynatın. Domatesler, domates salçası ve elma püresini katıp, yeniden kaynamaya başlar başlamaz ateşi iyice kısın ve karışımı kısık ateşte 30 - 35 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, defne yaprağını çıkararak attıktan sonra, karışımı blender kabında püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Püreyi yeniden tencereye aktarın, Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesini ekleyerek, iyice karıştırdıktan sonra, tencereyi bir kenara bırakın. Fırınınızı 190 °C'a ısıtın. Bir tencereye 4 litre (17 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu kaynatın. Kaynayınca tuzu serptikten sonra, lazanyaları koyup, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitir-memelidirler) kadar haşlayın (12 dakika geçince, pişip pişmediğini kontrol edin). Sonra tencereyi ateşten alıp, lazanyaları bir süzgeçte süzerek, bir tülbent üstüne serin. Bir salata kâsesinde lor peyniri, kıyılmış dilpeyniri, brokkoliler, mantarlar, taze soğanlar, fesleğen, kekik ve maydanozları karıştırın.

28 x 33 cm çapında bir fırın kabına tenceredeki domates sosunun 25 cl'sini (1 su bardağı) boşaltın. 12 la-zanyayı mutfak tezgâhına serip, her birinin üstüne salata kâsesindeki peynirli harçtan 4'er kaşık koyup, lazanyaları bir uçlarından başlayarak, rulo halinde sarın. Lazanya sarmalarını, kuru yerleri alta gelecek biçimde fırın kabındaki sosun üstüne yan yana yerleştirip, tencerede kalan domates sosunu üstlerine boşaltın. Sonra kabın üstünü alüminyum folyoyla örtüp, fırına vererek, lazanya sarmalarını 20 dakika pişirin. Alüminyum folyoyu atıp, lazanya sarmalarını 15 - 20 dakika daha fırında pişirdikten sonra, kabı fırından alarak, bekletmeden servis yapın.