



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI TIRTILLI LAZANYA (İTALYA)

125 g tırtıllı lazanya (ya da tırtıllı erişte)

1 limon (2'ye kesilmiş)

250 g pazı (ya da benzeri bir sebze; yıkayıp, ayıklandıktan sonra, 7 cm kalınlığında şeritler halinde kesilmiş)

30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Bir tencereye pişme suyuna 2 litre (8 su bardağı) su koyup harlı ateşe oturtarak, kaynamaya bırakın. Tencerede kaynayan suya limonun yarısını sıkıp, tırtıllı lazanyaları (ya da tırtıllı eriştelere) koyarak, tencerenin kapağını kapatın. Yeniden kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını açıp, lazanyaları yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (11 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin).

Bu arada kalın dipli bir tencereye, 6 çorba kaşığı su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, pazıları ekleyin ve ara sıra karıştırarak, yumuşayınca ve bıraktıkları bütün suyu çekinceye kadar pişirin. Sonra kalan limonun suyunu sıkın ve tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın. Tereyağını küçük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin, yüzeyindeki köpükler gider gitmez, tencereyi ateşten alın.

Lazanya tenceresini de ateşten alıp, lazanyaları bir süzgeçte süzerek, öbür tencereye boşaltın. İyice karıştırıp, bir servis tabağına aktardıktan sonra, karabiberi serpin ve küçük tencereye erimiş tereyağını üstüne gezdirerek, servis yapın.