SEBZELİ LAZANYA

1 paket İlazanya
1 kutu konserve bezelye
4-5 adet sakız kabağı
1 kutu domates suyu
1/2 litre süt
2 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
3 çorba kaşığı katı yağ
Yeterince tuz, biber, kekik.

YAPILIŞI:
Sakız kabağını temizleyip, ayıklayınız. Halka halka doğrayınız. Kızartma yağında (tuzlayıp, kekikleyip), çok az kızartınız. Lazanya hamurlarını tuzlu suda haşlayınız. Haşlama suyuna makarnada olduğu gibi biraz zeytinyağı karıştırıp, yapışmamasını sağlayınız. Domates suyunun içine bezelyeleri karıştırınız. Süt, yağ ve unla hazırladığınız beşamel salçasını katınız. Hepsini birleştiriniz. Fırın kabına bir kat lazanya hamuru üstüne beşamel salçalı domatesli bezelye, kızarmış kabakları yayınız. Lazanya hamurları bitene kadar bu işleme devam ediniz. En üste beyaz beşamel salçasıyla örtüp, kaşar peyniri rendesini serpiniz. Sıcak fırında 20 dakika pişirip, sıcak sıcak ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:44849 • adı:Sebzeli Lazanya • gönderen:algı • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:21