



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI LAZANYA

Yarım kilo doğranmış balkabağı
2 çorba kaşığı zeytinyağ
3 büyük Diş Sarımsak kıyılmış
1/2 fincan ricotta peyniri
1/2 çay kaşığı ince kıyılmış taze adaçayı
1/4 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
1 paket fırın hazır lazanya yaprak
6 çorba kaşığı tereyağı

Fırınızı ayarlayıp ısıtmaya başlayın. Orta ateşte büyük bir tavada, 3/4 su bardağı su ile birlikte, kabakları yerleştirin. Kapağını kapatıp ve buhar ile, 20 dakika kadar orta ateşte pişirip ve püre haline getirin. Küçük bir tavada 1/2 yemek kaşığı zeytinyağı ile sarımsağı soteleyin. Sarımsaklar ile ezilmiş peynir, püre kabak içine adaçayı, tuz, biber karıştırıp bir kenara bırakın. Küçük bir tencerede su kaynatın. 2 dakika kadar içinde lazanya yapraklarını haşlayın. Tabağa aktararak zeytinyağlayın kiyapışmasınlar. 1 / 4 su bardağı makarna suyunu ayırın. Orta fırın tepsisine fırça ile yağ sürün. Bir lazanya yaprak yerleştirin. Sonra 4 yemek kaşığı kabaklı karşımı koyun. Bu şekilde 8 yaprak yapın. Üzerine makarnanın suyunu döküp tepsinizin veya borcamınızın üzerini folyo ile kapatın. 20-25 dakika kadar pişirin. Üzerine tavada kızdırdığınız adaçayı yaprakları ile beraber tereyağını döküp servis yapın.

