



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI VE MANTARLI LAZANYA

Eyüp Sevinç

600g. balkabağı
400g. hazır lazanya hamuru
1 su bardağı taze mantar
1 kalıp dilpeyniri
Beşamel sos
Tereyağı
Rendelenmiş eski kaşar peyniri
Sızma zeytinyağı
Muskat cevizi
Tuz

1 gün önceden ya da sabahdan balkabağını küp kesip yumuşayana kadar suda haşlayın. 4 yemek kaşığı rende eski kaşar, tuz ve rendelenmiş muskat cevizi ile blenderde çekip sosu hazırlayın. Dilimlenmiş mantarları tuz ve zeytinyağıyla pişirin. Lazanya hamurlarını kaynar suda 5 dakika haşlayın. Yüze çıkkan lazanya hamurlarını kevgirle alın. Isıya dayanıklı fırın kabını tereyağlayıp sırasıyla lazanya hamuru, sos, dilpeyniri dilimleri, beşamel sos, eski kaşar rendesi ve mantarları dizerek kaba aktarın. Streç filmle sarıp buzdolabında bekletin. Yemekten 30 dakika önce buzdolabından çıkarıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. 10 dakika dinlendirip servis yapın.

