



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ LAZANYA

<https://www.elele.com.tr>

700 gr bal kabağı, dilimlenmiş  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 paket (500 gr) lazanya  
50 gr tereyağı  
1 yemek kaşığı un  
3/4 su bardağı süt  
2 su bardağı labne peyniri  
1 tutam muskat  
1/2 su bardağı soğan marmeladı  
100 gr körpe ıspanak  
60 gr ceviz  
60 gr parmesan peyniri, rendelenmiş  
Tuz  
Karabiber

Fırını önceden 200 derecede ısıtın. Bal kabağını zeytinyağı ekleyerek fırın tepsisine yerleştirin ve yaklaşık 20 dakika pişirin. Lazanyayı kaynamış tuzlu suda beş dakika haşlayın. Ayrı bir tencerede tereyağını eritin. Unu ekleyin ve karıştırın. Süt, labne peyniri ve muskatı ekleyin. Sertleşene kadar karıştırmaya devam edin. Kenara alın. Bal kabakları yumuşayınca, soğan marmeladı ve ıspanağı ekleyin. Beş dakika daha pişirin. 20 cm boyutunda bir fırın tepsisine dikkatlice lazanyayı serin. Üzerine ceviz, sos, bal kabağı karışımı ve ıspanağı yerleştirin. En son üstüne hazırladığınız sosu döküp parmesan ekleyin. Tekrar fırına verin ve yaklaşık 20 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.

