



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ MAHSULLÜ LAZANYA

Malzemeler:

4 adet lazanya hamuru
2 cl sızma zeytinyağı
220 gr karışık deniz mahsulü, (levrek, vb.)
15 gr sarımsak, dövülmüş
15 gr maydanoz, kıyılmış
3 cl krema
8 adet kuşkonmaz
4 adet kabak çiçeği
120 gr yeşil salata

Yapılışı:

Kuşkonmazlar sert kısımlarından kesilir. Uca doğru dörtte üçlük kısmı bıçakla soyulur. Izgarada kızartılır ve kenara alınır. Sarımsak ve maydanoz zeytinyağında sote edilir. Deniz mahsulleri iri parçalar halinde kesilir ve tavaya ilave edilir. Bir dakika kadar pişirilir. Krema eklenir ve sos çektilir. Tuz, biber ilave edilir. Lazanya hamuru haşlanır. Tabağa kuşkonmazlar koyulur. Üzerine lazanya hamuru yerleştirilir. Karışık deniz mahsulleri ile üzeri örtülür ve bir kat daha hamur koyulur. Yeşillik ve kabak çiçekleri ile süslenir. Üzerine zeytinyağı gezdirildikten sonra servis yapılır.