



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ PATLICANLI LAZANYA

- 1 paket erişte
- 200 gr kıyma (sosu için)
- 2 adet patlıcan (sosu için)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağlı margarin
- 2 yemek kaşığı tereyağlı margarin (sosu için)
- 1 adet kuru soğan (sosu için)
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (sosu için)
- 1 yemek kaşığı salça (sosu için)
- 2 adet domates (sosu için)
- 1 tatlı kaşığı kekik (sosu için)
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (sosu için)
- 1 su bardağı rende kaşar (sosu için)
- Bir miktar çekilmiş karabiber (sosu için)
- 1 tatlı kaşığı şeker (sosu için)
- 4 adet kurutulmuş domates (üzeri için)
- 1 yemek kaşığı Knorr Sebzeli Çeşni

1. Tencereye bol su koyup kaynatın. Kaynayan suyun içine tuzu, zeytinyağını ve erişteyi koyup 8 dakika haşlayın. Haşladığınız eriştenin suyunu süzerek tereyağlı margarin ile yağlayıp sıcakta tutun.
2. Sosu için: Tavaya yağı koyup kızdırın. İçine kıymayı ilave edip kıyma suyunu çekene kadar kavurun. Yemeklik doğradığınız kuru soğanı ve doğranmış patlıcanları ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Doğradığınız domatesleri ve salçayı, 1 yemek kaşığı Knorr Sebzeli Çeşniyi, suyu, şekerini, Knorr Sarımsaklı Çeşniyi, kekiki, kırmızı pul biberi ve çekilmiş karabiberi ilave edip karıştırdıktan sonra sos kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirin.
3. Fırın tepsisinin içine bir kat kıymalı sebzeli patlıcandan koyup üzerine yağladığınız eriştenin yarısını, üzerine bir kat daha kıymalı sebzeli patlıcan ve kalan erişteyi koyup düzeltin.
4. Son olarak üzerine rende kaşarı serpip kurutulmuş domatesler ile süsledikten sonra önceden 185 derecede ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.

