



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLUTENSİZ FIRINLANMIŞ SEBZELİ LAZANYA

<https://gasturder.org.tr>

1 paket Arbella Plus Glutensiz Mısır Makarnası (LAZANYA)

2 adet patlıcan

2 adet kabak

3 diş sarımsak

Lazanya sosu için:

½ kg ricotta peyniri (tercihen labne) sek dışında kullanamazlar

2 yumurta

200 gr rendelenmiş parmesan peyniri (sek parmesan var ise sayet uygundur yerine kasar peyniri yazılabilir).

1 çay kaşığı muskat rendesi

Domates sosu için:

½ kg küp doğranmış domates

½ çay bardağı zeytinyağı

1 küçük yemeklik doğranmış kuru soğan

3 diş sarımsak

1 doğranmış kereviz sapı

1 orta boy küp kesilmiş havoc

5-6 yaprak taze fesleğen

Çekilmiş tane karabiber

2 adet kuru defne yaprağı

2 yemek kaşığı tereyağı

Fırın sebzelerin hazırlanması: Patlıcan ve kabağları ince dilimleyin. Sarımsakları ikiye bölün. 1 yemek kaşığı zeytinyağı sürülmüş fırın tepsinine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 240°C fırında 7-8 dakika pişirin.

Lazanya sosun hazırlanması: 2 yumurtayı çırpıp, ricotta (veya labne) peyniri ve muskat rendesi ile karıştırarak macun kıvamına getirin.

Domates sosun hazırlanması: Zeytinyağını geniş bir tava içerisinde kızdırın. İnce doğranmış soğan ve sarımsakları 1 dakika kavurun. Ardından küp doğranmış kereviz, havoc, tuz ve karabiberi ilave edip kavurmaya devam edin. Küp doğranmış domates ve defne yapraklarını ilave edin ve suyunu çekene kadar dokates sosunu pişirin. Defne yapraklarını sosun içinden alın. Tereyağı ekleyip tüm sosu blenderden geçirin. En son ince doğranmış fesleğen yapraklarını ilave edin.

Lazanyanın hazırlanması: Lazanyanın yapılacağı cam fırın kabının en altını domates sosla kaplayın. Lazanyanın ilk katını domates sosun üzerine yerleştirin. Üzerine lazanya sosundan gezdirin ve fırınlanmış sebzeleri dizin. Bu işlemi 3 kat lazanya üst üste gelene kadar tekrarlayın.

Lazanyanın en son katına bolca lazanya ve domates sosunu dökün. Fırın tepsinin üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 240°C fırında 20 dak.pişirin ve daha sonra alüminyum folyoyu tepsinin üzerinden çıkarın. Fırının ısısını 180 dereceye düşürün; rende parmesan peynirini serpip lazanyayı 10 dakika daha pişirin.