



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI MANTARLI LAZANYA

250 gr. Lazanya yaprak

Dolgu için:

350-400 gr. Ispanak

Mantar

1 büyük soğan

1 orta boy havuç

Tuz

5-6 diş sarımsak

Karabiber

Maydanoz

Krem peynir

Mozzarella peyniri veya parmesan

Beşamel sosu için:

150 ml. yağ

150 gr. un süt

Tuz

1/2 çay kaşığı hindistan cevizi

Havuç, sarımsak, mantar ve soğanı yıkayıp temizleyip kesin. Ispanakları yıkayıp doğrayın. Tavamızın içine ıspanakları, soğanı, sarımsakları, havuçları koyup tuz ve karabiber ile tatlandırın. En son kıyılmış maydanoz da ilave edelim. Ispanaklar yumuşayınca ocağın altını kapatalım. İçine krempeyniri ilave edip karıştıralım. Bu arada lazanya yapraklarını üzerinde yazdığı şekilde pişirelim. Beşamel sos için un ile yağı kavurup sütünü ekleyelim. Muhallebi kıvamını alınca da tuz ve karabiberi ekleyelim. Lazanyamız için bir kat beşamel bir katta ıspanaklı harcımızdan koyalım. Üstüne gene lazanya yaprağı kapatalım. Bu işlemi lazanya yaprakları bitene dek tekrarlayalım. En son lazanya yaprağının üzerine beşamel sosu sıvazlayıp mozerella ve parmesan peynirini ilave edelim. Lazanyamızı 200 derecede peynirlerin üstü kızarana dek pişirelim.

