



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA SEBZELİ LAZANYA

- 1 adet patlıcan
- 1 adet kabak
- 6 adet incecik pırasa ya da taze yeşil soğan
- 1 adet soyulmuş domates konservesi (800 gramlık kutularda)
- 1 yemek kaşığı fesleğen
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 er çay kaşığı tuz ve taze öğütülmüş karabiber
- 1 su bardağı kaşar peyniri (mozzarella, dil, vb.)
- Yarım su bardağı Mihaliç Peyniri (parmesan, kaşar, vb.)
- 10 adet pişirmeye hazır lazanya (Barilla)
- 3 adet biber

Sebzeleri yıkayın. Biberlerin içini çıkarıp 4'er parçaya bölün.

Kabağın kabuklarını soyun. Büyüklüğüne göre 2 ya da 3 parçaya kesip 5-6 mm kalınlığında dilimleyin.

Patlıcanları kabuklarını soymadan, büyüklüğüne göre 2 ya da 3 parçaya kesip 5-6 mm kalınlığında dilimleyin.

Pırasayı veya soğanı temizleyin.

Izgara tavaşını, harlı ateşte iyice ısıtın.

Izgarası yapılan sebzeleri, gelişi güzel doğrayın.

Bir sos tenceresine domatesleri, sarımsağı, 2 yemek kaşığı sana margarini tuzu ve karabiberi koyun.

Orta ateşte, sos kıvamına gelinceye kadar 15-20 dakika pişirin. En son fesleğeni ekleyip ocağın altını kapatın.

Peynirleri rendeleyip bir köşede hazır bekletin.

22x22 cm borcamın dibine bir kepçe domatesli sostan gezdirin. 2 adet lazanyayı kaba yerleştirin. Üzerine sebzeleri koyun. 1 kepçe sostan gezdirin ve rende peynir serpiştirin. Tekrar üzerlerine 2 adet lazanya yerleştirin ve aynı işlemleri tekrarlayın.

En üste, son lazanyaları yerleştirdikten sonra sadece sos gezdirin ve Mihaliç Peyniri serpiştirin.

Önceden 200 derece ısıtılmış fırına yerleştirmeden önce, lazanya kabının üzerini alüminyum folyo ile örtün. 30 dakika bu şekilde pişirdikten sonra folyoyu kaldırın ve 30 dakika da üstü açık olarak pişirin.

