



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

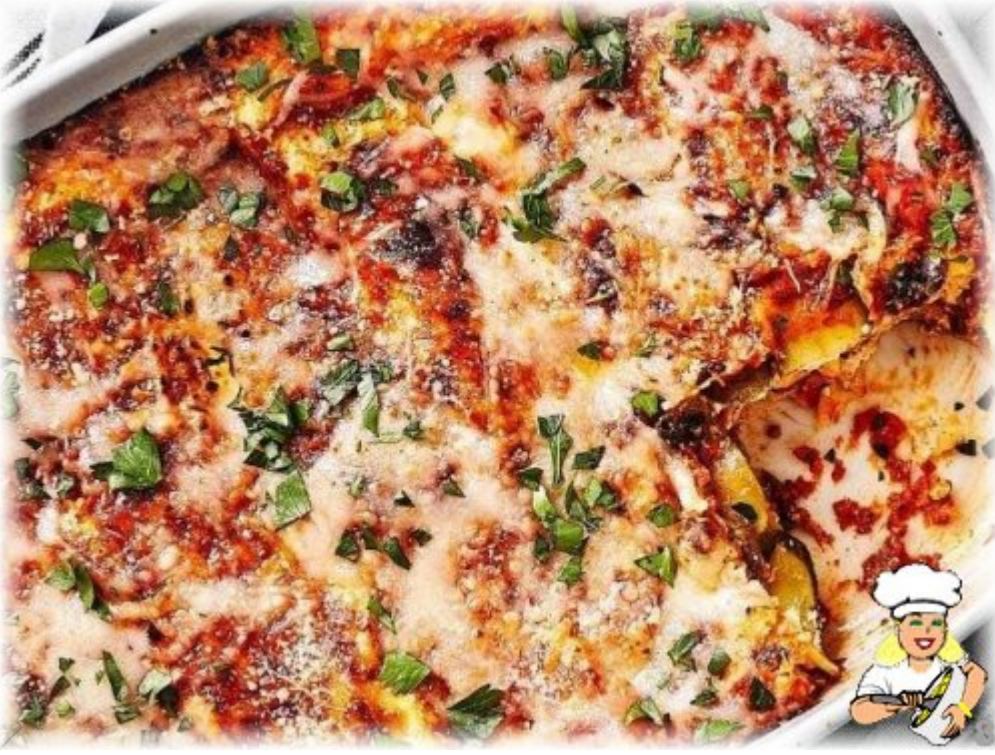
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK LAZANYA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3-4 adet orta boy kabak (ince dilimlenmiş)
300 gr kıyma
1 adet büyük boy soğan (doğranmış)
2 diş sarımsak (ezilmiş)
2 adet domates (rendelenmiş)
1 su bardağı domates sosu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
Beşamel sos için:
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
Bir tutam muskat rendesi (isteğe bağlı)
Bir tutam tuz ve karabiber
Üzeri için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
İsteğe bağlı:
Parmesan peyniri

Kabakları ince uzun dilimler halinde doğrayın.
Fazla suyun çıkması için kabak dilimlerini bir miktar tuz ile ovup 10 dakika bekletin.
Daha sonra kağıt havluyla kurulayın.
Zeytinyağını bir tavada ısıtın, doğranmış soğan ve ezilmiş sarımsağı ekleyerek kavurun.
Kıymayı ilave edin ve rengi dönene kadar kavurmaya devam edin.
Rendelenmiş domates, domates sosu, tuz, karabiber ve kekiği ekleyin.
Karışımı birkaç dakika pişirip kenara alın.
Tereyağını bir tencerede eritin.
Üzerine unu ekleyerek kokusu çıkana kadar kavurun.
Soğuk sütü yavaş yavaş ilave ederken sürekli karıştırın.
Kıvam alana kadar karıştırmaya devam edin.
Tuz, karabiber ve muskat rendesini ekleyip sosu ocaktan alın.
Fırın kabını hafifçe yağlayın.
İlk katmana kabak dilimlerini yerleştirin.
Üzerine kıymalı harçtan yayın ve biraz beşamel sos gezdirin.
Katmanları bu şekilde sırayla devam ettirin.
Son katmana sadece beşamel sos ve rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin.
Önceden ısıtılmış 180°C fırında, üzeri kızarana kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin.
Fırından çıkardıktan sonra birkaç dakika dinlendirin ve dilimleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:181682 • adı:Kabak Lazanya • gönderen:dolu • indirme tarihi:05.04.2025 - 01:30