



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KABAKLI LAZANYA

MALZEMELER

1 paket lazanya (500 gr.)

4 adet kabak

2 dal taze soğan

2 çay kaşığı sıvıyağ

1 su bardağı rende kasar

tuz

karabiber

yeşil sos için:

1 demet maydonoz

2 diş sarımsak

3 çay kaşığı dolmalık fıstık

1 çay bardağı zeytinyağı

3 çay kaşığı rende kaşar

tuz

karabiber

beşamel sos için :

1 kahve fincanı margarin

1 kahve fincanı un

2 su bardağı süt

tuz

karabiber

HAZIRLANIŞI

Lazanyaları tuz ve sıvıyağ ilave edilmiş bol suda haşlayın. Kabakları küçük küpler halinde, taze soğanları ince ince doğrayın. Kızgın yağda kabak ve soğanları kavurun,tuz karabiber ekleyip atesten alın.

Yeşil sosu hazırlamak için :

Maydonoz,sarımsak ve dolmalık fıstığı rondoda çekin, zeytinyağı, kaşar peyniri, tuz, karabiber ekleyip karıştırın. Krema kıvamını alıncaya dek karıştırmaya devam edin.

Beşamel sosu hazırlamak için :

Margarini tavada eritin,unu ekleyip pembeleştirin. Sütü azar azar ilave edin sürekli karıştırarak koyulaşana dek pişirin. Tuz ve karabiber ekleyip atesten alın.

Lazanyaları süzün, yağlanmış kalıba bir sıra lazanya dizip üzerine sırasıyla yeşil sos, kabaklı karışım, beşamel sos ve kaşar peynirini yayın. Malzeme bitinceye dek bu işlemi sürdürün. 180 derecelik fırında pişirin.

[ML® Kabaklı Makarna için tıklayın](#)