



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ SEBZELİ LAZANYA

Malzemeler:

16 adet lazanya
2 adet havuç
1 adet pırasa
1 küçük demet ıspanak
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
3 su bardağı süt
1 çay bardağı un
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
1 su bardağı rende kaşar

Hazırlanışı:

Tavaya 4 çorba kaşığı sıvı yağ konur. Isınınca , sırasıyla 5'er dakika ara ile ince doğranmış pırasa, rendelenmiş havuç ve ince doğranmış ıspanak atılır, sebzeler yumuşayana kadar kavrulur. Diğer tarafta yarım çay bardağı sıvıyağ ve un kavrulur. Un renk almaya başlayınca soğuk süt eklenir. Sürekli karıştırarak cıvık muhallebi kıvamı alana dek pişirilir. En son tuz ve karabiber eklenir. Kavrulan sebzeler sütlü karışıma eklenir, karıştırılır. Uygun büyüklükteki bir fırın kabının tabanına bir miktar sebzelı karışım konur. Üzerine haşlamadan lazanya yerleştirilir. Bu işlem malzeme bitene kadar yapılır. Üzerine rende kaşar serpilir. Fırın kabı önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, üzeri kızarana kadar pişirilir. Kare dilimlenerek, sıcak servis yapılır.

Not: Lazanya haşlanmadan kullanıldığı için sütlü karışım cıvık hazırlanır.