LAZANYA (MAKARNASIZ)

2 adet büyük patlıcan
2 yemek kaşığı margarin
biraz tuz, karabiber
100 gr sosis
2 yemek kaşığı margarin
2 adet soğan
3 diş kıyılmış sarımsak
1 adet kırmızı biber
100 gr mantar
1 yemek kaşığı fesleğen ve kekik karışımı
1 tatlı kaşığı rezene (isteğe bağlı)
biraz kırmızı pul biber
100 gr doğranmış ıspanak yaprağı
1 su bardağı domates sosu
2 su bardağı az yağlı lor
2 adet yumurta
3 dal yeşil soğan
2 su bardağı rendelenmiş mozarella peyniri
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar

Patlıcanları uzunlamasına dilimleyin, tuzlu suda 5-10 dk bekletip kurulayın, tuz ve biber ekleyin.
2 yemek kaşığı margarini tavaya alın, patlıcanları arkalı önlü pişirin.
Ayrı bir tavaya yine iki yemek kaşığı margarin alın,doğranmış soğan ve sarımsağı biraz soteleyin, doğranmış kırmızı biberi ve mantarı, doğranmış sosisi ekleyin, 5-6 dk pişsin.
Ispanak, domates sos ve baharatlarını ekleyin, 5- 10 dk daha pişsin.
bir kasede 2 yumurta, kıyılmış yeşil soğan ve peynirleri karıştırın.
Bir fırın kabı alın, en alta ıspanaklı domates soslu karısımı yayın.
üzerine patlıcanları sıralayın.
En üstüne de yumurtalı soğanlı peynir karışımını yayın.
Üzerini folyoyla kapatıp fırına verin.
15-20 dk pişsin, folyoyu açın 5 dk daha pişsin.
fırından çıkarınca 10 dk kadar bekleyip dilimleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:93854 • adı:Lazanya (makarnasız) • gönderen:arşın • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:27