



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAZANYA

Malzeme:

4 adet kabak

Putaneska sos için :

1 su bardağı Kuru domates

1 su bardağı domates

2 çorba kaşığı yeşil zeytin

2 çorba kaşığı siyah zeytin

1 çorba kaşığı kapari

1 çay kaşığı tarhun

Kaju peyniri için :

2 su bardağı kaju fıstığı

1 çorba kaşığı soğan tozu

1 çorba kaşığı kırmızı soğan

1 çay kaşığı trüf yağı

Tuz

Pesto sos için :

1 demet fesleğen

1 çorba kaşığı dolmalık fıstık

2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Tuz, karabiber

Kaju peyniri için tüm malzemeleri mutfak robotunda çekin ve krem peynir kıvamına getirin. Kabakları boylamasına ince ince dilimleyin. Putaneska sos için öncelikle kurutulmuş domatesleri 2 saat suda bekletin. Sonrasında ince ince doğrayın. Kalan malzemeleri de ince kıyıp bir kaptaki kaşıkla karıştırın. Pesto sos için verilen tüm malzemeleri mutfak robotunda çekin ve bir kenara ayırın. Kabakların arasına kaju peynirini koyarak lazanyayı hazırlayın. Servis tabağına putaneska sosu yayıp üzerine lazanyayı yerleştirin. En üste pesto sosu koyup servis yapın.