



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PASTIRMALI LAZANYA

1 paket lazanya  
1 su bardağı bezelye  
2 adet havuç  
500 gr mantar  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 adet limon suyu  
10 dilim pastırma  
1'er çar kaşığı tuz, karabiber, kırmızı biber

Lazanyaları bir tutam tuz ve 1 tatlı kaşığı zeytinyağlı kaynar suda haşlayın. Süzülmesi için kağıt havlu üzerine alıp aralıklı olarak dizin. Havuçları soyup rendeleyin. Mantarları dilimleyip kararmaması için 15 dakika limonlu suda bekletin. Bezelyeleri haşlayın. Sıvıyağını tavada ısıtıp havuç ve mantarları kavurun. Bezelyeleri ve pastırmayı ocaktan indirmeye yakın havuçlu karışıma ekleyin. Tuz ve baharatla tatlandırın. Tavanın kapağını kapatıp 5 dakika dinlendirin. Lazanyaların bir kısmını yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine bezelyeli karışımı dökün. Bu işlemi toplam üç kat olacak şekilde hazırlayın. Üzerine pastırma dilimleri ve kaşarpeyniri rendesi ile süsleyin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin.