



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI LAZANYA

<https://www.sozcu.com.tr>

Sebzeler
Kabak
Patlıcan
Domates
Reyhan
Limon
Sarımsak
Süt
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Sebzeleri yuvarlak yada plato olarak kesip hazırlayalım. Fırın tepsisine aralara koyacağımız sebzeleri yerleştirip üzerine zeytinyağı-tuz-karabiber ekleyip 250 derecede 10 dakika pişirelim.

Domatesleri rendeleyip tavada istediğiniz oranda az tuz, zeytinyağı ve sarımsak ile 10 dakika kadar pişirelim. Sarımsakları domates rendesinin içine direkt atalım yağda kavurmamalı. Domateslerin kırmızı rengi gitmesin. Bir tencerenin içine bir kg sütü koyup kaynama noktasında içine yarım limon sıkıp lorumuzun toplanmasını bekleyelim. Sonra süzgeçe alıp soğuyana kadar bekleyelim.

Fırından çıkartığımız sebzeleri bir borcama dizip aynı lazanya gibi bir kat sebze bir kat domates sos ekleyip en üste lor ve varsa tulum peyniri ekleyelim. En üste de reyhan ekleyelim. Arzu ederseniz fırınlayabilirsiniz hafif kırırlık için.

