



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI LAZANYA

Malzemeler.

250 gr. lazanya
1,5 kilo patlıcan
100 gr. salam veya haşlanmış tavuk
1 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 kepçe sıcak su
1 çay kaşığı kekik
300 gr. lor peyniri yada krem peynir
Yaklaşık 1,5 su bardağı süt
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
4-5 adet domates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı küp doğranmış dil peyniri
3-4 dal dereotu
1 çorba kaşığı köri
Tuz

Yapılışı:

Lazanyayı paket üzerindeki tarif gibi haşlayın. Patlıcanları soyup, küçük küpler halinde doğrayın. Salamı küp küp kesin. Sarımsağı ezip, salamla birlikte 2 çorba kaşığı zeytinyağında sote edin. Patlıcanları ekleyip, karıştırarak kavurun. 1 kepçe sıcak su, kekik ve tuzu ilave edip, kısık ateşte 15-20 dk. pişirin. Lor peyniri, süt, köri ve kaşar peynirinin yarısını krema kıvamına gelinceye kadar mikserle çırpın. Domatesleri ince ince dilimleyin. Fırını 160 dereceye ayarlayın. Yağlanmış fırın kalıbına bir kat lazanya yayın. Üzerine peynirli karışımdan sürüp, domates dilimleriyle kaplayın. Kalan kaşar peynirinin yarısını ve patlıcanı yayıp, üstünü lazanya dilimi ile kapatın. Malzeme bitinceye kadar sıralama işlemini aynı şekilde uygulayın. En üstü domates dilimleriyle tamamlayıp, dil peyniri ve minik doğranmış tereyağı serpiştirin. Önceden ısıtılmış 160 dereceli fırında 30 dk. pişirin. Üzerini iri doğranmış dereotu ile süsleyip, servis yapın.

[ML® Patlıcanlı Makarna için tıklayın](#)