



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTO SOSLU LAZANYA

1 paket lazanya

Sos için:

1-2 demet taze fesleğen

7-8 diş sarımsak

1 çay bardağı dolmalık fıstık

1 çay bardağı zeytinyağı

2-3 çay kaşığı tuz

1 çay bardağı rende parmesan peyniri

Lazanyayı, içine biraz sıvı yağ ve tuz koyduğunuz geniş bir tencerede haşlayın.

Sos için robota fesleğen, sarımsak, dolmalık fıstık, zeytinyağı ve tuzu koyun. Tüm malzemeyi 30 saniye kadar robotta kıyın.

Haşlanan lazanyayı geniş bir fırın kabına alın. Hazırladığınız pesto sosunu üzerine ekleyin. En üste ise parmesan peynirini ilave edin. Önceden ısıtılmış fırında peynir eriyene kadar 5 dakika bekletin. Üzeri kızaran lazanyayı fırında çıkarın. Sıcak olarak servise sunun.

