



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ LAZANYA (İTALYA)

250 g lazanya
4 kırmızı dolmalık biber
350 g kırmızı soğan (1 cm kalınlığında halkalar halinde dilimlenmiş)
2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1/4 tatlı kaşığı kekik
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
500 g hindiba (yıkayıp, kurulandıktan sonra, 2,5 cm eninde verevine doğranmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
4 çorba kaşığı Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi
125 g Gorgonzola (ya da kaşar) peyniri

Önce fırınınızın ızgarasını yakın. Kırmızı dolmalık biberleri ızgara teli üstüne yerleştirip, çevrelerine kırmızı soğan dilimlerini vererek, teli fırın ızgarasının altına yerleştirin ve dolmalık biberlerin her yanları kızarıncaya (arada sık sık çevirin) ve soğan halkalarının her iki yanları (arada 1 kez altüst edin) altın sarısı bir renk alıncaya kadar (10-15 dakika) ızgara edin. Teli fırından alıp (fırın ızgarasını kapatın), dolmalık biberleri bir kâseye koyarak, kâsenin üstünü plastik filmle örtün (buhar derilerinin iyice kalkmasını sağlayacaktır) ve bir kenara bırakın. Soğan dilimlerini halkalarına ayırıp, bir kenara bırakın.

Bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su ve limon suyunu koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu kaynatın (tuz serpmeyin). Kaynayınca lazanyaları koyup, 7 dakika haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, lazanyaları bir süzgeçte süzdükten sonra, soğuk su altında çalkalayarak, yeniden süzölmeye bırakın.

Sularının ziyan olmaması için bir başka kâse üstünde çalışarak kâsedeki biberlerin derilerini soyup, sap ve çekirdeklerini temizleyin. Sonra 1'ini ayırıp, kalan 3'ünü 2 cm eninde şeritler halinde kesin. Kâseye akan biber suyunu, içine tülbent döşenmiş tel süzgeçten başka bir kâseye süzün.

Ayırdığınız dolmalık biberi 4'e kesip, parçaları blender kabına koyun. Kâsedeki süzölmüş biber suyunu ve kekiğin 1/2 tatlı kaşığını ekleyip, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırarak, biber püresini bir tabağa aktarın.

Fırınınızı 190 °C'a ısıtın.

Zeytinyağını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca hindiba parçalarını koyup tuz, kalan kekik ve karabiberi serpererek, hindiba parçalarını yumuşayıncaya ve bıraktıkları suyu çekinceye kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Bir fırın kabının dibine bir kat lazanya döşeyip, üstüne tenceredeki hindibaların yarısını serin. Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesinin 1 çorba kaşığını üstüne serpip,

üstüne biber şeritlerinin yarısını, onların üstüne de soğan halkalarının yarısını döşeyin. Yeniden bir kat lazanya döşeyip, aynı sırayla kalan hindibalar, kalan Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesinin 1 çorba kaşığı, kalan biber şeritleri ve kalan soğan halkalarını kat kat serin. Tabaktaki biber püresinin yarısını üstlerine gezdirip, kalan lazanyaları en üste döşeyin. Kalan biber püresini lazanya tabakasının üstüne gezdirip, Gorgonzola (ya da kaşar) peyniri parçalarını yan yana yerleştirin. Kalan Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesini en üste serpip, kabı fırına vererek, peynirli lazanyayı 30 dakika pişirin.

Kabı fırından alıp, malzemenin kokularının birbirine karışması için bir kenarda 10 dakika beklettikten sonra, peynirli lazanyayı kabında servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:32682 • adi:Peynirli Lazanya (İtalya) • gönderen:meddah • indirme tarihi:21.05.2024 - 17:13