



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇLİ LAZANYA

1 paket lazanya yaprağı
3 paket piliç göğüsü (ikiye bölünmüş)
Yarım su sardağı zeytinyağı
2 adet etli kırmızı biber
2 tatlı kaşığı esmer şeker
1 çorba kaşığı balsamik sirke
1 adet büyük boy soğan (ince kıyılmış)
Roka Taze bezelye (haşlanmış)
3/4 su bardağı maydanoz
1,5 çorba kaşığı kapari
1,5 çorba kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber

Kırmızı biberlerin üzerine 1 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz, esmer şeker ve sirke serpip fırında 15 dakika pişirin. Lazanyaları tuzlu kaynar suda 1 -2 dakika pişirip süzüp. Soğuk sudan geçirin. Tek kat halinde yağlayıp folyoyla kaplanmış fırın tepsilerine yerleştirin. Üzerini örtün. Tavadaki 1 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtın. Soğanı yumuşayana kadar soteleyin. Bezelye ve rokayı ilave edip pişirin. Isıtılmış 1 çorba kaşığı zeytinyağında etlerin her iki yüzünü 4'er dakika pişirin. Maydanoz, kapari, kalan zeytinyağı, limon suyu ve bir tutam şekerle birlikte robottan geçirin. Tuz ve karabiber ilave edin. 6 adet servis kapağına 1 'er adet lazanya koyup bezelyeli karışımı paylaşın. Üzerine 1'er adet lazanya yaprağı, piliç eti, tekrar 1 'er adet lazanya yaprağı yerleştirin. Sosu gezdirin. Etli kırmızı biberlerle süsleyin. Servis yapın.