



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR KÜPETTOLU VE PATLICANLI LAZANYA

1 paket lazanya makarna
İçerik için;
2 paket PINAR KÜPETTO
200 g rendelenmiş kaşar peyniri
2 adet közlenmiş kırmızı biber
1 adet közlenmiş patlıcan
1 yemek kaşığı tereyağı
Beşamel sos için;
1 litre süt
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı un
Tuz ve değirmen karabiber

Bir tencerede tuz ekleyerek suyu kaynatın. Lazanya yapraklarını, yumuşayana kadar, bir süre içinde bekletin. Sonra süzerek çıkartın.

Beşamel sos için, yağları bir tencerede eritin. Unu üzerine yavaşça ekleyin. Topaklanmaması için sürekli karıştırın. Unu kavrulduktan sonra sütü üzerine yavaşça ekleyin. Koyulaşana kadar karıştırın. Arzu ettiğiniz miktarda tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Bir fırın kabının içini yağlayın, üzerine bir yaprak lazanya hamuru serin. Beşamel sosundan bir kepçe lazanya hamurunun üzerine dökün. İkinci lazanya yaprağını serin.

Üzerine biraz rende kaşar peynirini, PINAR KÜPETTO'ları, közlenmiş patlıcanı ve kırmızı biberi serpiştirin. Tekrar lazanya hamurunu serin. Beşamel sosu dökün.

Dördüncü kat lazanya hamurunu serin. Üzerine yine peynirleri, PINAR KÜPETTO'ları, közlenmiş patlıcanı serpiştirin. Sonuncusu beşamel sosla kaplı olacak şekilde aynı şekilde işlemi tekrarlayın.

En üste peynir serpin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika üzeri kızarana kadar pişirin ve servis yapmadan önce 5 dakika bekletin.

