



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RİCOTTA VE İSPANAKLI BARİLLA LAZANYA

- 1 paket Barilla Lazanya
- 2 yemek kaşığı natürel sızma zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı un
- 2 adet 350 g donmuş ıspanak veya yıkanmış taze ıspanak
- 900 g parçalanmış Ricotta peyniri veya tuzlu lor peyniri
- 3 kase hafif ısıtılmış süt
- 1 kase rendelenmiş ve parçalanmış Parmesan peyniri
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

Fırınınızı önceden 190°C'ye ayarlayın.

Zeytinyağı ve soğanı geniş bir tavaya koyun ve hafif yüksek ateşte 4-5 dk. boyunca pişirin.

Daha sonra ıspanağı ekleyin, tuz ve karabiberle 5 dk. boyunca soteleyin.

Malzemeyi soğutmak için tavayı ateşten alın.

Ricotta karışımı: Ricotta peynirini 3/4 kase Parmesan peyniri ile karıştırın; karışımı tuz ve karabiber ile tatlandırarak ıspanak ile karıştırın.

Beşamel sosun hazırlanışı: Bir sos tenceresinde tereyağını eritip unu ekledikten sonra 2-3 dk. pişirin. Yavaş yavaş sütü ekleyin ve kaynamaya kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Topaklar oluşmaması için iyice karıştırın, tuz ve karabiberle tatlandırın. Sos kaynamaya başladıktan sonra 5 dk. daha pişirmeye devam edin. Beşamelinizin kıvamını biraz sıvı tutmaya özen gösterin.

