SEBZEDEN LAZANYA

Lazanya için:
5 adet kabak
Sebzeli harç için:
1 adet Tukaş Yaz domatesi
5 YK Tukaş Napoliten makarna sosu
1 soğan
2 patlıcan
2 kabak
4 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
Beşamel sos için:
4 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
4 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
Muskat
Üzeri için:
Rendelenmiş kaşar peyniri

Sebzeli harç için, patlıcan ve kabağı alacalı soyun. Küp küp doğrayın. Tavaya zeytinyağı dökün. Sarımsak ve soğanı soteleyin. Üzerine patlıcan ve kabağı ilave edip pişirin. Tukaş yaz domatesi, Tukaş Napoliten sosu, tuzu ve karabiberi de ekleyip sosu 12-13 dakika kadar karıştırarak pişirin. Beşamel sos yapımı için, tereyağını eritin ve unu döküp kavurun. Üzerine sütü döküp homojen olana kadar çırpın. Tuzu, muskatı ve karabiberi de ilave dip kısık ateşte karıştırarak pişirin. Kabakları ister patates soyucu ile isterseniz de bıçakla enlemesine ince ince doğrayın.
Bir fırın kabının en altına beşamel sostan yayın. Üzerine ince doğranan kabakları dizin. Tekrar beşamel sos dökün, hazırlanan sosu dökün ve bu işlemi 4-5 kat olacak şekilde yapın. Üzerine kaşar peynirini serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-26 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:172156 • adı:Sebzeden Lazanya • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 22:59