



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ÇUBUK LAZANYA

1 Paket ubuk lazanya
1 demet taze soėan
3 tane taze sarımsak
1 kase yeřil zeytin
1 kase bezelye
4 Adet domates
1 kase kırmızı biber sos
1 adet sarı biber
Bir miktar taze kekik
Bir miktar tuz
Bir miktar karabiber (zeri için)
Bir miktar zeytinyaėı
Peynir

Lazanyaları ortalama 10 dk. haşlayıp süzdürün. Diėer tarafta sosunu hazırlayın. Bunun için sarı biberleri uzun uzun doğrayarak sıvıyağda soteleyin. Daha sonra üzerine taze soğan ve sarımsakalrı ekleyin. Biraz kavurduktan sonra kırmızı biber sos, bezelye ve domatesi de üzerine ekleyin. En son pişmesine yakın taze kekik, tuz ve karabiber ekleyerek sosu pişirin. Piřen sosu makarnanın üzerine yaydıktan sonra sıcakken peyniri de serperek servis yapın.