



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KOLAY LAZANYA

2 adet kabak (haşlanmış-doğranmış)
1 adet havuç (haşlanmış-doğranmış)
1 adet pırasa (kıyılmış)
Yarım paket fırın makarna
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
½ çay kaşığı köri
Bir miktar karabiber
750 ml süt
1 paket Knorr Beşamel Sos
Bir miktar tuz (makarnayı haşlanmak için)
1 su bardağı rende kaşar

Hazırlanışı

1. Derin bir tencereye bol su koyup kaynatın. Su kaynayınca içine tuz ve zeytinyağını koyup makarnaları da içine ilave ettikten sonra 8 dakika kaynatın. Makarnayı süzdükten sonra margarin ile yağlayın.
2. Tencerede margarini kızdırın, içine köriyi ilave edip kavurun. Daha sonra içine doğranmış pırasayı ekleyip pişirmeye devam edin.
3. Haşlanmış havucu, kabağı, kekiği, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.
4. Ayrı bir tencerede Knorr Beşamel Sos'u ve sütü koyup kaynayana kadar karıştırın. Sos kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 5 dakika boyunca ara sıra karıştırarak pişirin.
5. Fırın kabına, önce haşlayıp yağladığınız makarnayı, üzerine kıymalı harcı ve hazırladığınız Knorr Beşamel Sos'un yarısını döküp tüm malzemeyi iyice karıştırın, kaşığın sırtı ile üzerini iyice düzeltin.
6. En son olarak makarnanın üzerine kalan Knorr Beşamel Sos'un tamamını dökün, kaşığın sırtı ile düzelterip üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpiniz.
7. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 20-25 dakika peynirler kızarıncaya kadar pişirip servis edin.