



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ LAZANYA

www.miele.com.tr

2½3 kırmızı Biber
2½3 sarı Biber
1 küçük Kabak
250 gr Ricotta (veya Quark)
100 gr. Crème fraîche
35 gr. Tereyağ
35 gr. Un
500 ml Süt
3 ÇK, Fesleğen, kıyılmış
50 ml Zeytinyağı
25 gr. Çam fıstığı, çekilmiş
Tuz
Karabiber
Muskat
12 kat Lazanya

Biberleri dörde bölünüz, sapını ve çekirdeklerini çıkartınız. Bir cam kaseye koyunuz ve önceden ısıtılmış Gril'de (3. Kademe, attan 3.) 6-8 dakika kızarıncaya kadar gril yapınız. Cam kaseyi alınız, üstüne nemli bir bez örtünüz. Yaklaşık 10 dakika dinlenmeye bırakınız daha sonra kabuklarını çekerek çıkartınız.

Küçük kabakları dilimleyin.

Fesleğen, zeytinyağı, Antep fıstığı ve tuzu mikserle karıştırınız. Ricotta peynirini mit Crème fraîche ve fesleğen ezmesi ile karıştırınız.

Margarini eritiniz, un ve süt ilave ederek devamlı karıştırınız. Bir süre sonra tuz, karabiber ve Muskat ilave ediniz.

Sufle kalıbına biraz sos koyunuz, üstüne Lazanya katlarını koyunuz, üstüne fesleğen ve sebzenin yarısını ekleyiniz. Sosun yarısını üstüne dökünüz. Tekrar Lazanya katlarını, fesleğen, sebze ve sosu ilave ediniz. Son Lazanya yaprakları ile kapatınız, fesleğen sosunu sürünüz ve üstü açık pişiriniz.

Not: Çam fıstıkları genelde küçük paketler halinde satılır. Elde edilmesi oldukça zor olduğu için pahalıdır. Kozalaklar toplanır ve ancak 7-9 ay sonra olgunlaşan fıstıklar kozalıklardan çıkartılır.