



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ LAZANYA

2 yemek kaşığı zeytinyağı
250 gr karnabahar, çiçekçiklerinden ayrılmış
150 gr havuç, iri parçalar halinde
120 gr yeşil fasulye, parçalara ayrılmış
230 gr ak ceviz, ufak ufak doğranmış
500 ml ev yapımı domates sosu
300 gr yeşil tagliatelle
100 g cheddar peyniri, rendelenmiş
Süslemek için bezelye filizi
60 gr tereyağı
60 ml un
300 ml süt
Tuz
Taze çekilmiş biber

Fırını 190 °C'ye önceden ısıtın. Orta boy fırında kullanılabilen bir tabağı yağlayın.

Zeytinyağını ısıtın ve sebzeleri yüksek ateşte parçalar halinde kızartın. Tuz ve biber ile çeşnilendirin. Ufak ufak doğranmış cevizleri katın. Domates sosunu ekleyip bir kenara bırakın.

Tagliatelle makarnasını al dente kıvamında pişirin.

Makarna pişerken beyaz sosu (beşamel) yapın. Tereyağı eritin ve unu ekleyin, 2 dakika boyunca ya da kalın bir macun (meyane) kıvamına gelene kadar karıştırın.

Sütü ekleyin ve kalın bir sos haline gelene kadar karıştırın. Tatlandırmak için tuz ve biber ile çeşnilendirin.

Makarnayı hazırladığınız tabağa yerleştirin ve üzerine sebzeleri kaşık yardımıyla koyun.

Beyaz sosu sebzelerin üzerine dökün ve peyniri en üst kısmına serpin.

Yaklaşık 20 dakika boyunca fırında pişirin. Bezelye filizi ile süsleyin, salata ve ekmek eşliğinde servis edin.

