



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ LAZANYA

1 paket lazanya  
250 gr kıyma  
1.5 ay bardağı mısır  
1.5 ay bardađı bezelye  
1 kabak  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 ay bardađı parmesan peyniri  
Tuz  
Beşamel sos için:  
2 yemek kaşığı tereyağı  
4 yemek kaşığı un  
2 su bardađı süt  
Tuz

Bir tavada zeytinyağını ısıtın. Kıymayı kavurun. Mısır, bezelye, küp ve ufak doğranmış kabağı ekleyip karıştırın. Beşamel sos için tereyağını sos tenceresinde eritin. Unu ekleyip karıştırın. Sütü azar azar ekleyip sosu muhallebi kıvamında pişirin. Tuzla tatlandırın. Isıya dayanıklı fırın kabını iyice yağlayın. Bir sıra lazanya dizin. Üzerine beşamel sos yayıp kıymalı harçtan aktarın. Lazanya bitinceye kadar aynı işleme devam edin. En üste beşamel sos yayıp, parmesan peyniri veya isteğe göre rendelenmiş kaşar peyniri serpin. 10 dakika bekletip, önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

