



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SEBZELİ LAZANYA

Taze lazanya hamuru ya da yarım paket hazır lazanya

2 adet kuru soğan

2 adet havuç

2 adet kabak

250 gram ıspanak yaprağı

2 adet domates

1 tatlı kaşığı biber salçası

3 diş sarımsak

3 yemek kaşığı zeytinyağı

10 yaprak taze fesleğen

1 çay bardağı sıcak su

Tuz

Karabiber

1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

Beşamel sos için:

2 yemek kaşığı tereyağı

4 yemek kaşığı un

2 su bardağı soğuk süt

Tuz

Karabiber

Muskat rendesi

Üzeri için:

200 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Soğanları ve sarımsakları yemeklik doğrayın.

Kabakları soyup ince ince dilimleyin.

Havucu rendenin kalın tarafıyla rendeleyin.

Domatesleri de yemeklik doğrayın.

İspanakları ve fesleğenleri de ayıklayıp bol suyla yıkayın.

Kabakları ızgarada ya da tavada birkaç dakika pişirin.

Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğan ve sarımsakları ekleyip soteleyin.

Havuçları ve domatesleri de ekleyip domatesler suyunu çekene kadar kavurun.

Salçayı da ilave edip karıştırın.

İspanakları ve fesleğenleri de ilave edip gerekirse sıcak suyu ilave edin.

Tuz ve karabiberi de ekleyip ocaktan alın.

Beşamel sos için tereyağını sos tenceresinde eritin.

Unu ekleyip hafifçe pembeleşene kadar kavurun.

Soğuk sütü ekleyip topaklanmaması için sürekli karıştırarak pişirdiğiniz sosa, tuz, karabiber ve muskat rendesini ekleyin.

Fırın kabını ayçiçeği yağıyla yağlayıp bir sıra lazanya yaprağını tabana serin.

Üzerine biraz beşamel sos ekleyin.

Kabak dilimlerini sosun üzerine ekleyin.

Bir kat daha lazanya yaprağı dizip bu kez beşamel ve ıspanaklı sos ekleyin.

Üzerini yeniden lazanyayla kapatıp bu işlemi malzeme bitene kadar sürdürün. En üst katman beşamel sos olmalı.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp lazanyayı fırına verdikten sonra 15 dakika pişirin.

Lazanyayı fırından alıp üzerine kaşar rendesini serpin.

Yeniden fırına verdiğiniz lazanyayı kaşar eriyip kızarana kadar fırınlayın.

Fırından alıp biraz ılınmasını beklediğiniz lazanyayı dilimleyip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:152313 • adı:Sebzeli Lazanya • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:16.05.2025 - 11:45