



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ LAZANYA

Yarım paket lazanya

2 adet kabak

2 adet soğan

2 adet patlıcan

3 adet domates

4 diş sarımsak

2 yemek kaşığı salça

200 gr ıspanak

Sıvı yağ

Zeytinyağı

Beşamel sos için:

2 çorba kaşığı tereyağı

4 çorba kaşığı un

2 su bardağı süt

Üzeri için:

300 gr taze kaşar peyniri

Domatesleri yıkadıktan sonra kabuklarını soyun ve küçük parçalar halinde dilimleyin. Patlıcanların baş kısımlarını keserek alaca şeklinde soyun. Patlıcanları ve kabakları halka dilimler şeklinde doğrayın. Soğanların kabuklarını çıkardıktan sonra, soğanları küçük parçalar halinde kesin. Sarımsakların kabuklarını soyun ve dilimleyin. Derin bir teflon tava içerisine zeytinyağı koyduktan sonra, tavaya soğanları dökün ve üzerine 2 yemek kaşığı salçayı ve doğradığınız domatesleri ilave ederek karıştırın. Üzerine ıspanak yapraklarını atın ve karıştırdıktan sonra tüm malzemeyi pişirin. Ayrı bir tavaya sıvı yağ dökerek önce kabakları, sonra patlıcanları kızartın. Farklı bir tava içerisinde tereyağını eritin, unu ve sütü ilave ederek karıştırın, katılaşmaya kadar pişirin. Yarım paket lazanyayı bir borcam içerisinde suda yumuşatın. Tüm malzemeleriniz hazır, şimdi sırayla hepsini kare bir borcam içerisine yerleştireceğiz.

Borcamin alt kısmına iki dilim lazanyayı yerleştirin, üzerine hazırladığınız beşamel sostan sürdükten sonra kızarttığınız patlıcan ve kabak dilimlerinden bir kısmını dizin, üzerini hazırladığınız sebze karışımının bir kısmı ile kaplayın. Bir kat daha beşamel sosu sürün ve kalan patlıcanlar ve kabakları dizin. Kalan sebzeli karışımı tekrar ilave ettikten sonra, iki dilim lazanya ile üzerini kapatın. Kalan beşamel sosu yedin, tuz ve karabiber ilave edin, son katı taze kaşar peyniri rendeleri ile kaplayın. Borcamı fırınınızın içerisine alın ve 180 derecede, 25 dakika kadar pişirin. Sebzeli lazanyanızı dilimledikten sonra domates parçaları ile süsleyebileceğiniz servis tabağınıza alabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:166514 • adı:Sebzeli Lazanya • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:23.04.2024 - 20:14