



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ LAZANYA

<https://www.bosch-home.com/tr>

12 yaprak hazır lazanya

Harç Malzemesi:

1 adet küçük boy pırasa

2 adet orta boy kemer patlıcan

2 adet orta boy kabak

1 adet orta boy havuç

2 adet kereviz sapı

1 adet kırmızı etli biber

6 adet tatlı sivri biber

2 diş sarımsak

6 adet orta boy domates

1 yemek kaşığı taze kıyılmış kekik

1 kahve fincanı kıyılmış maydonoz

1 tatlı kaşığı karabiber

1 kahve fincanı zeytinyağı

1 çay bardağı sirkeli su

1 tatlı kaşığı tuz

Sos Malzemeleri:

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı un

4 su bardağı süt

1 su bardağı rende parmesan veya gravyer peyniri

Üst Malzemeleri

1/2 su bardağı rende parmesan veya kaşar peyniri

1- Lazanyaları Bosch ocak....harlı ateşte kaynayan tuzlu bol suda yumuşayıp diri kalacak şekilde haşlayıp soğuk sudan geçiriniz.

Harç hazırlama:

1-Bosch ocak.. orta ateş üstüne oturttuğunuz kızgın zeytinyağlı tencerede kıyılmış taze soğanları, yeşil biberleri, pırasayı, ezilmiş sarımsak dişlerini karıştırarak kavurunuz.

2- Karışıma zar büyüklüğünde doğranmış havucu, kabakları doğradıktan sonra rendelenmiş domatesleri, tuzu, karabiberi ekleyiniz. Kısık ateşte pişirmeyi sürdürünüz.

3- Karışımı on dakika kadar kavurduktan sonra rendelenmiş domatesleri, tuzu, karabiberi ekleyiniz. Kısık ateşte pişirmeyi sürdürünüz.

4- Domatesler saldığı suyu çeker gibi olunca bir çay bardağı suda sulandırılmış bir kaşık sirkeyi, kıyılmış maydonoz ve kekikleri gezdiriniz ve ocağın altını kapatınız.

Peynir Sos Hazırlama:

1- Bosch ocak ...orta ateş üstüne oturttuğunuz tencerede unu kavurunuz. ve tereyağını ekleyiniz. Karışım macun gibi olunca azar azar sütü ekleyiniz. Koyuluşuncaya kadar pişirmeyi sürdürünüz. Sosu ateşten alıp rende peynirleri katınız ve karıştırınız.

Lazanya Hazırlama:

1- Haşlanmış lazanyaların üçte birini yağlanmış fırın kabının dibine döşeyiniz. Üzerine sebze harcının yarısı ile peynir sosunun dörtte birini yayınız. Tekrar üçte bir lazanya döşeyip sebze harcının diğer yarısını ile peynir sosunun dörtte birini yayınız. En üste kalan lazanyaları yerleştiriniz peynir sosunu gezdiriniz ve fırın kabını önceden 180° ısıtılmış Bosch fırınına veriniz.

2- Yaklaşık 40-45 dakika sonra Lazanya üstüne yarım bardak rende peynir gezdirip tekrar fırına veriniz.

Servis:

1-Lazanyayı sıcak sıcak servis kabı ile sofraya veriniz. Yanında yeşil salata iyi gider.