



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SONBAHAR LAZANYASI

www.vzug.com

Sos:

2,5 dl yarım yağlı krema

1 dl et suyu

0,5 dl sebze suyu

2 çay kaşığı köri

Tuz

Karabiber

Lazanya:

10 kuru lazanya yaprakları, pişmemiş

600 g bal kabağı, soyulmuş, çekirdeksiz, 2[?]3 mm dilimler halinde

200 g elma, soyulmuş, dörde bölünmüş, çekirdeksiz, 2[?]4 mm dilimler halinde

100 g ceviz, iri doğranmış

50 g rendelenmiş parmesan peyniri

200 g brie peyniri, dilimlenmiş

Yarım yağlı krema, et ve sebze suyunu karıştırın, köri, tuz ve karabiber ekleyin.

Sosun birazını yağlanmış porselen kalıbın tabanına dökün, üstüne bir kat lazanya yaprakları yerleştirin, üstüne kabak ve elma dilimlerinin, doğranmış fındıkların ve parmesanın üçte birini, sosun dörtte birini dökün. Bu işlemi iki kez tekrarlayın, kalan sosu üstüne dökün. Brie dilimlerini üstüne yerleştirin. Kalıbı soğuk fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin.

Fırınlayın.

Not: Balkabağı yerine normal kabak kullanılabilir.

