



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VEJETARYEN LAZANYA

10 adet lazanya yaprağı

İç harç için:

1 adet orta boy patates

1 adet büyük boy soğan

1 adet büyük boy kabak

2 adet çarliston biber

1 adet kapy biber

300 gram mantar

4 adet orta boy domates

Çeyrek çay bardağı zeytinyağı

1 diş sarımsak

Beşamel sos için:

4 çay bardağı süt

1 yemek kaşığı tereyağı

4 tepelme yemek kaşığı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1,5 tatlı kaşığı tuz

1,5 tatlı kaşığı toz biber

1 tatlı kaşığı kuru fesleğen

1 tatlı kaşığı kekik

Yarım tatlı kaşığı nane

Yarım çay kaşığı kimyon

Patatesleri minik küpler şeklinde kestikten sonra 15 dakika kadar haşlayın.

Uygun bir tencereye soğanı, kapy biberi ve çarliston biberleri minik küpler halinde keserek koyun. Bir diş sarımsağı da rendeleyerek ekleyin.

Üzerine çeyrek çay bardağı zeytinyağını ilave edip diriliklerini kaybedene kadar büyük boy ocakta orta ateşte soteleyin.

Soğan ve biberler sotelenirken kabakları minik küpler halinde keserek tencereye ilave edip karıştırıyoruz.

Mantarları iyice yıkayıp saplarından ayırıyoruz ve dilimler halinde kesip ortadan bir kez daha kesip boyutunu küçültüp tencereye ilave edin.

Domatesleri kabuklarını soyup minik küpler şeklinde kesiyoruz. Geri kalan 1 adet domatesi rondoda sıvı kıvama gelene kadar çekip tüm domatesleri tencereye ilave ediyoruz.

Baharatlarını da ilave edip karıştırıyoruz ve suyunu tamamen çekene kadar ara ara karıştırarak pişirmeye devam ediyoruz.

Bu sırada haşlanan patatesleri süzüp ılımaya bırakıyoruz.

İç harç piştiğinde haşlanan patatesleri de harca ekleyip karıştırıyoruz ve beşamel sos yapımına geçin.

Tereyağını eritip unu ilave edin. Sütü de ekleyip kıvam alana kadar karıştırın. Kıvam alan sosa tuz ve karabiberini ilave edin.

Küçük boy kare borcamın zeminine bir tatlı kaşığı zeytinyağı döküp fırça yardımıyla yayın.

2 adet lazanya yaprağını yan yana koyup üzerine beşamel sosu sürün. Beşamel sosun üzerine iç harçtan yayıyoruz.

Lazanya yaprağı, beşamel sos, iç harç sıralamasıyla toplam 4 kat olacak şekilde malzemeyi bölüştürerek katları dizin.

En üste koyduğumuz lazanya yapraklarının üzerine beşamel sostan koyup dilim kaşarları yerleştirin.

190 derece önceden ısıtılmış fanlı fırının orta katında yaklaşık 20 dakika pişirin.

Sıcak olarak servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:175161 • adı:Vejetaryen Lazanya • gönderen:göl • indirme tarihi:20.05.2024 - 02:03