



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL KABAKLI BARİLLA LAZANYA

10 yaprak Barilla Lazanya
500 g yeşil kabak
200 g Crescenza peyniri veya sert Labne peyniri
200 g Sbrinz peyniri veya Parmesan peyniri
40 g tereyağı
1 küçük kuru soğan
3 kaşık sızma zeytinyağı
2 kaşık kıyılmış maydanoz
2 adet arpacık soğan
Göz kararı tuz
Göz kararı biber

Kaynayan tuzlu suda iki adet Lazanya yaprağını kevgir yardımıyla al dente haşlayıp yine kevgirle temiz pamuklu bir mutfak bezinin üzerine aktarın. Bu işlemi Lazanya yaprağı bitene kadar tekrarlayın. Yeşil kabakların uçlarını alıp yıkayın ve yarısını ince yuvarlak parçalara ayırın. Diğer yarısını da jülyen kesin.

Arpacık soğanı ve kuru soğanı ince doğrayın. Yarısını tereyağı yarısını da zeytinyağıyla ayrı tavalara aktarın. İnce yuvarlak kabakları bir tavaya, jülyen kesilmiş kabağı da diğer tavaya aktarın. Her iki tavadaki malzemeleri soteleyip tuz, karabiber ve doğranmış taze maydanozla tatlandırın. Eğer gerekirse 1 yemek kaşığı suyu pişirme sırasında ilave edebilirsiniz.

Jülyen kabakları ayrı bir kaba aktarın ve krema elde etmek için Crescenza peyniri ya da sert Labne peyniriyle karıştırın.

Yağlanmış borcama 2 yaprak Lazanya dizin. Kabaklı ve peynirli kremayla üzerini sıvayın. Diğer 2 adet Lazanya yaprağını daha dizin. Yuvarlak kesilmiş ve sotelemiş kabaktan üzerine aktarın. Rendelenmiş Sbrinz peynirini üzerine serpin. Sbrinz peyniri veya rendelenmiş Parmesan peyniri de serpebilirsiniz.

Lazanya yaprağı bitene kadar aynı işlemleri yapın. Son katı kabaklı ve peynirli krema ile sıvayın. Üzerine rendelenmiş sbrinz veya parmesan peynirini serpin ve önceden ısıtılmış 200 °C fırında 20 dk. pişirin.

