

Ispanaklı Ricottalı Lazanya

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 9 lazanya yaprağı
- 300 g ıspanak
- 250 g ricotta peyniri
- 2 su bardağı domates sosu
- 1 su bardağı rendelenmiş mozzarella
- 1 yumurta
- 1 diş sarımsak
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ürünleri ve yumurta.

Ön Hazırlık:

Fırını 190°C'ye ısıtın. Ispanağı yıkayıp iyice süzdürün; ricottayı yumurtayla karıştırın, mozzarella ve domates sosunu hazırlayın. Yaprakları paket talimatına göre ön haşlama gerekip gerekmediği açısından kontrol edin.

Servis Önerisi:

Lazanyayı fırından çıktıktan sonra 10–15 dakika dinlendirip dilimleyin. Yanında sade yeşil salata servis edebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Ispanaklı içi hazırlayın:

- Sarımsağı az zeytinyağında kısa süre çevirip ıspanağı partiler halinde ekleyin.
- Ispanağın bıraktığı suyu çektirin ve karışımı ılımaya bırakın.

2. Ricottalı karışımı yapın:

Kiraz'in Mutfağı

- Ricottayı yumurta ve karabiberle pürüzsüz karıştırın.
- Ispanak ılıyınca ricottalı karışımla birleştirin.

3. Katları oluşturun:

- Fırın kabının tabanına domates sosu yayın; lazanya yapraklarını tek kat dizin.
- Ispanaklı ricotta harcı ve mozzarella ekleyip katları tekrarlayın; üst katı sos ve mozzarella ile bitirin.

4. Fırında pişirip dinlendirin:

- Kabı üzeri kapalı biçimde yaklaşık 30 dakika pişirin; ardından üzerini açıp peynir kızarana kadar 10–15 dakika daha fırınlayın.
- Yaprakların yumuşadığını kontrol edip fırından çıkarın; kesmeden önce dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Lazanya yaprakları bıçakla kolay kesilecek kadar yumuşamış, orta katlar sıcak ve peynir üstü kızarmış olmalıdır. Üstü erken renk alırsa tekrar gevşekçe örtün.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Ispanağın suyunu ricottayla karıştırmadan önce çektirin; lazanyayı dinlendirmek katların dağılmadan kesilmesini sağlar.

Kiraz'in Mutfağı