

Fırında Sebzeli Lazanya

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Sebzeli İç Harç İçin:

- 2 adet kabak (küp doğranmış)
- 1 adet patlıcan (küp doğranmış)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 su bardağı rendelenmiş domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası

Beşamel Sos İçin:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 2,5 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)

Diğer Malzemeler:

- 9-10 yaprak lazanya
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri (isteğe bağlı)

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Sebzeli Harcı Hazırlama:

- Geniş bir tavada zeytinyağını ısıtın.
- Soğan ve sarımsağı ekleyerek kavurun.
- Ardından doğranmış sebzeleri ekleyip yumuşayana kadar soteleyin.
- Salça ve rendelenmiş domatesi ekleyerek 5 dakika daha pişirin.
- Tuz, karabiber, kekik ve pul biber ekleyip karıştırın.

2. Beşamel Sos Hazırlama:

- Bir tavada tereyağını eritin.
- Üzerine unu ekleyip hafifçe kavurun.
- Yavaş yavaş sütü ekleyerek sürekli karıştırın.
- Tuz, karabiber ve muskat rendesini ekleyerek koyulaşana kadar pişirin.

3. Lazanyayı Katmanlama:

- Fırın kabının tabanına az miktarda beşamel sos sürün.
- Üzerine bir kat lazanya yaprakları dizin.
- Ardından sebzeli harçtan ekleyin ve üzerine beşamel sos gezdirin.
- Bu işlemi 3-4 kat olacak şekilde tekrarlayın.
- En üst kata bolca beşamel sos ekleyin ve rendelenmiş kaşar ile parmesan peynirini serpin.

4. Fırında Pişirme:

- **Önceden ısıtılmış 180°C fırında 35-40 dakika** kadar, üstü kızarana kadar pişirin.

5. Servis:

- Fırından çıkardıktan sonra 5 dakika dinlendirin.
- Dilimleyerek sıcak servis edin.

>> **İpucu:**
Daha lezzetli bir lazanya için katmanlara biraz rendelenmiş mozarella peyniri ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı