



Sebzeli ricotta lazanyası

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

40 Dak.
1 Saat 10 Dak.
4
CombiSteamer V4000 45 2021
itibarıyla

Biber, patlıcan, kabak ve çeri domates – yazın en güzel sebzeleri tek bir lazanyada bir araya geldi. Ricotta peyniri ve kremalı beşamel sosu bu lazanyayı tam bir öğüne dönüştürüyor. Bol miktarda sebze için de son derece ideal bir yemek.

Sebzeleri kavurma

- 3 renkli biberler, dörde bölünmüş, ikiye bölünmüş
- 2 Patlıcan, ikiye bölünmüş, yaklaşık olarak 5 mm kalınlığında dilimler
- 1 Kabak (yakl. 250 g), 5 mm kalınlığında dilimler
- 1 Soğan, doğranmış
- 500 g Kiraz domates, yarıya kesilmiş
- 4 Dalları Taze biberiye, yaprakları saplarından ayrılmış
- 1½ çk Tuz
- yeteri kadar Üzerine
gezdirmek için zeytinyağı

Beşamel sos

- 30 g Tereyağı
- 30 g Un
- 600 ml Süt
- ½ çk Tuz
- yeteri kadar Karabiber
- 1 Diş sarımsak, ezilmiş





Lazanya

250 g Ricotta peyniri

½ Demet Fesleğen, Yaprakları kopartılıp kalın doğranmış şekilde

12 Lazanya yaprakları

80 g Rendelenmiş parmesan peyniri

Sebzeleri kavurma

Fırını, buharlama ile sıcak hava modunda 200 °C'ye ısıtın. Sebzeleri ve biberiye yapraklarını yağlı kağıt serili iki fırın tepsisine yerleştirin, üzerlerine tuz ve biraz yağ gezdirin. Tepsileri önceden ısıtılmış fırına yerleştirin ve yaklaşık 30 dakika pişirin. Piştikten sonra tepsileri çıkarıp hafifçe soğumaya bırakın. Fırını kapatın.

Piştirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 200 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava + Buharlama esnasında 200 30 Dak. °C

Beşamel sos

Orta ateşte bir tavada tereyağını eritin. Unu ekleyin ve unun renginin değişmesine izin vermeden karıştırarak yaklaşık 3 dakika kavurun. Sütü ekleyip sürekli karıştırarak kaynatın. Ateşi kısın, sarımsağı ekleyin ve ara sıra karıştırarak yaklaşık 10 dakika pişirin. Sosu tuz ve karabiberle tatlandırın.

Lazanya

Graten kabına biraz beşamel sos dökün ve üzerine 3 adet lazanya yaprağı yerleştirin. Sebzelerin ⅓'ünü, ricotta peynirini ve fesleğeni yaprakların üzerine yayın. Üzerine beşamel sosun ¼'ünü gezdirin. Üzerine 3 adet lazanya yaprağı yerleştirin. Aynı işlemi sebzeler, ricotta peyniri, beşamel sos ve lazanya yapraklarıyla da tekrarlayın. Kalan beşamel sosu lazanyanın son katına sürün ve üzerine parmesan peyniri serpin. Lazanyayı fırındaki ızgara telinin üzerine yerleştirin ve 180 °C'de sıcak hava ile yaklaşık 40 dakika pişirin.

(ara vermeden)

Sıcak hava nemli esnasında 180 40 Dak. °C

Aksesuar

Fırın tepsisi

3 litre hacimli, yağlanmış graten kabı

Izgara teli

