



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKDENİZ USULÜ BASAMELLİ LAZANYA (İTALYA)

MALZEMELER

500 gr. lazanya (1 paket)
300 gr. doğranmış biftek
1 kalın dilim dana jambonu
4 domates
1 soğan
1 havuç
1 kereviz sapi
1 kekik filizi
2 diş sarımsak
3 sap maydanoz
1 et suyu tableti
1 yemek kasığı salça
2 yemek kasığı zeytinyağı
4 yemek kasığı taze krema
tuz, karabiber
Basamel sosu için:
50 gr. tereyağı
2 yemek kasığı un
1/4 litre süt

YAPILIŞ TARİFİ

Havuç, soğan, sarımsak, kereviz ve dana jambonunu robotta kiyin. Bifteyi zeytinyağında 5 dk. pisirin. Sonra sebze- jambon karışımını ekleyin, iyice karıştırın. tuz, biber ekleyin ve 5 dk. pisirin. İçine bir bardak et suyunu dökün. (1 tablet et suyunu yaklaşık 1-1,5 litre suda eritin) Kisik ateşte bir 10 dk. daha pisirin. Domatesleri soyun kabaca doğrayın ve salça, maydanoz, kekikle birlikte sosu ekleyin. Arada sırada az az et suyu ilave ederek 1 saat kaynatın. Kremayı dökün ve kremamsi bir kıvam elde edene kadar kaynatın. Sıcak tutun. Kisik ateşte erimis yağ üzerine unu koyarak kavurun ve kaynar sütü içine döküp, cirparak koyulasana dek pisirerek beyaz sosu hazırlayın. Yağlanmış bir tepsiye 1 tabaka lasanya yerleştirin. Üzerine 1 kat et sosu, diğer lasanya kati üzerine basamel sos, rende parmesan koyun. Bunu bütün içerikler bitene kadar tekrarlayın. Bolca konulmuş parmesan katiyla bitirin. Elektrikli fırında orta hararete 45 dk. gazlı fırında 30 dk, pisirin