DOMATES SOSLU LAZANYA

Sahrap Soysal

1 paket Lazanya yaprağı
250 gr sosis
500 gr domates
4 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı sıcak su
2 adet MAGGİ Etsu Bulyon
½ çay kaşığı fesleğen
450 gr Ricotta peyniri
1 adet yumurta
3 su bardağı rendelenmiş Mozarella peyniri

Sosisleri dilimleyin ve bir tavada orta ateşte pembelikleri gidene kadar 2-3 dakika pişirin.
Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın.
Sosislerin yanına domatesleri, domates salçasını, sıcak suyu, MAGGİ Etsu bulyonları ve fesleğeni ekleyip kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Kaynadıktan sonra altını kısıp arada karıştırarak 10-15 dakika daha pişirin.
Bir kasede Ricotta peynirini ve yumurtayı karıştırın.
Kare bir borcamın tabanına bir sıra lazanya yaprağı dizin. Üzerine domatesli sosislerin yarısını yayın ve tekrar bir sıra daha lazanya yaprağı dizin. Üzerine Ricotta peynirli karışımın tamamını yayın ve rendelenmiş mozarella peynirinin yarısını yayın. Kalan son sıra lazanya yapraklarını dizdikten sonra üzerine domatesli sosisleri yayın ve üzerine tekrar mozarella peyniri serpiştirin.
Üzerini alüminyum folyo ile örtüp önceden 180 C'ye ısıttığımız fırında 40 dakika pişirin. 40 dakika sonra üzerinden folyoyu alıp peynirler eriyip hafif kızarana kadar 15 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:62118 • adı:Domates Soslu Lazanya • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.04.2024 - 02:42