ENGİNAR PATATES VE BOLONEZ SOSLU BARİLLA LAZANYA

10 yaprak Barilla Lazanya
400 g Barilla Napoletana Sos
300 g kıyma
1 orta boy patates,
50 g Parmesan peyniri
3 adet enginar
900 g süt
50 g tereyağ
50 g un
10 g sızma zeytinyağı
Göz kararı muskat cevizi
Göz kararı tuz

Enginarları ince ince kesin ve sızma zeytinyağıyla 1 dk. tavada soteleyin.
Patatesleri küp şeklinde kesin ve tuzlu suda 2 dk. haşlayın.
Bolonez sosu pratik şekilde hazırlamak için kavurduğunuz kıymanın üzerine Barilla Napoletana sos dökerek 5 dk. kısık ateşte pişirin.
Tereyağını tencerede eritin. Unu ekleyin ve ılık sütü yavaş yavaş ekleyerek ve sürekli karıştırarak beşamel sosu hazırlayın. Topaklanmasını önlemek için devamlı karıştırmanız önemli. Bir tutam muskat cevizi ve tuz serpip birkaç dakika kaynatıp pişirin.
Tepsiyi yağlayın. Bir kat beşamel sostan bir kat da bolonez sostan bir kepçe tepsiye aktarın. Enginarları ve patatesleri ekleyin. 2 adet Lazanya yaprağını dizin ve sırasıyla 5 kat olacak şekilde Lazanya?yı hazırlayın.
En üst katına rendelenmiş Parmesan peynirini serpin ve önceden ısıtılmış 220°C fırında 20 dk. pişirin.



© lezzetler.com tarif no:97747 • adı:Enginar Patates ve Bolonez Soslu Barilla Lazanya • gönderen:siyami • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:12