KIYMALI LAZANYA

Yarım kg. kıyma
2 baş büyük soğan
5 diş sarımsak
1 kg. domates
15 adet hazır lazanya
150 gr. parmesan peyniri
2 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı süt
250 gr. sıvıyağ
tuz, karabiber

Tencerede kaynayan suya lazanya yaprakları atılın, biraz sıvıyaüğ ekleyin. 10 dakika kadar lazanyalar haşlandıktan sonra yaprakları sıcak sudan çıkararark soğuk suya sokun.
Sosu hazırlaması; için yağı kızdırın, buna ince doğranmış soğanları ekleyerek, pembeleşinceye kadar kavurun, daha sonra sarımsakları ve kıymayı katın. Kıymalar da piştikten sonra domatesleri, tuz ve karabiberi ekleyin. 10-15 dakika pişirin bir kenara ayırın. Başka bir tencerede sıvıyağı kızdırın, buna 2 yemek kaşığı un ekleyin, 1 dakika karıştırın, bunlarında üzerine sütü ekleyin, karıştırmaya devam edin. Karabiber ekleyin, karışım katılaşınca ocaktan alın. Bir tepsini içine yağlayıp 5 adet lazanya yaprağını içine serin, bu yaprakların üzerine önce domatesli sosu daha sonra sütlü sosu dökün, onunda üzerine parmesan peynirini yayın, bütün katları bu şekilde tamamlayın ve kızgın fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin. Fırından çıktıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

Afiyet Olsun.

Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020