



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

KIYMALI LAZANYA

12 adet lazanya
Yarım kilo kıyma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
2 adet orta boy havuç
1,5 çay bardağı bezelye
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber, kırmızı biber, yenibahar
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 lt. süt
3 tepelime yemek kaşığı un
Tuz, karabiber
1 çay kaşığı muskat rendesi

Soğanı yemeklik doğrayın. Havucu küçük küpler halinde doğrayın. Bir tencerede yağ ile birlikte soğanı 1-2 dk. kavurun. Daha sonra havucu ilave edip 3 dk. kadar kavurun. Kıymayı ekleyin ve kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Sonra salça, tuz ve baharatları ilave edip karıştırın. Son olarak bezelyeleri ekleyip tencereyi ocaktan alın. Lazanyaları tuz ilave ettiğiniz kaynar suda 8-9 dk. haşlayın. Daha sonra suyunu süzüp, lazanyaları bir mutfak havlusu üzerine alın. Bu arada başka bir tencereye unu koyun ve yavaş yavaş sütü ilave edin. Kısık ateşte, çırpma teli ile karıştırarak pşirin. Kaynamaya başladığında tuz, karabiber, muskat rendesini ekleyin v ocaktan alın. Dikdörtgen bir borcamı tabanına beşamel sostan bir miktar yayın. Üzerine kıymalı sostan da bir miktar koyun. Lazanyalardan 3 tanesini borcamı kapatacak şekilde yerleştirin. Üzerine beşamel sos ve onun üzerine de kıymalı sostan yayın. Aynı işlemi lazanyalar bitene kadar uygulayın. Son lazanyaları yerleştirdikten sonra üzerine beşamel sos döküp kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

[ML® Kıymalı Makarna için tıklayın](#)



Fotoğraf "bozayı" tarafından gönderildi. 09.02.2021