



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI LAZANYA

200 gr soğan
2 diş sarımsak
350 gr yağsız kıyma
1 adet etsuyu tableti
150 ml kaynar su
1 tatlı kaşığı kekik
1 çorba kaşığı salça
400 gr konserve kesilmiş küp domates
400 gr domates
3 çorba kaşığı mısır unu
115 gr lazanya yaprağı
400 gr yağsız süt
5 çorba kaşığı permesan peyniri
1'er çay kaşığı tuz karabiber
5 dal maydanoz

Soğanı ince ince doğrayalım. Sarımsağı dövelim. Kıymayı yapışmaz bir tavada veya tencerede kahverengileşene dek kavuralım. Eğer fazla yağı çıkarsa süzelim, veya kağıt mutfak havlusuyla fazla yağın alalım. Soğan ve sarmısağı ilave ederek 3-4 dakika pişirelim. Et suyu tableti ve suyu karıştıralım. Kıymaya kekik, domates salçası, doğranmış domatesleri ilave edelim. Kapağını kapatıp, 15 dakika kendi halinde pişmeye bırakalım. 1 çorba kaşığı mısır ununu, biraz soğuk suyla karıştırıp, tencereye dökelim ve 2-3 dakika daha pişirelim. Fırın kabına haşladığımız lazanyalardan, kabın altını kaplayacak şekilde bir sıra dizelim. Kıymalı sosun yarısını dökelim. Tekrar bir sıra lazanya dizip, kalan sosu üzerine dökelim ve kalan lazanyayı üzerine örtelim. Kalan 2 çorba kaşığı mısır ununu biraz soğuk süt ile karıştıralım. Pürüzleri gidene dek ezelim. Kalan sütü küçük bir tencereye alalım. Isittikten sonra mısır ununu karışıma katalın Bu arada sürekli karıştıralım. Sütü tekrar tencereye alalım. Kaynamaya başlayana dek sürekli karıştırarak 2 dakika pişirelim. İçine rendelenmiş peynirleri atalım. Tuz ve karabiber ekleyip, tekrar karıştırıp, ocaktan alalım. Sosu lazanyanın üzerine dökerek 190 derecede 25 dakika kadar pişirelim. Üzeri pişip, altın sarısı renk aldığıında fırından alalım. İnce ince kıydığımız maydanozla süsleyerek servis yapalım.