



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI LAZANYA

12-13 adet lazanya  
400 gr kıyma  
2 adet soğan  
2 adet havuç  
3-4 diş sarımsak  
yeterince karabiber, tuz  
500 gr domates sosu veya suyu  
3 kaşık margarin  
4 yemek kaşığı un  
3 su bardaklı süt  
300 gr taze kaşar peyniri rendesi

Soğanları, sarımsakları doğrayın ve havuçları rendeleyin beraber sıvı yağda kavurun. Bir süre sonra kıymayı da ilave edin ve kavurmaya devam edin. Kıymalar iyice kavrulunca domates suyunu ilave edin karabiber ve tuzunu da ayarlayarak kapağını kapatıp 15 dakika pişirin. Bir kenara soğumaya bırakın. Diğer yandan margarin eritip unla beraber kavurun sütü ilave edip unu sütün içinde eritin. Sulu bir kıvam elde edinceye kadar karıştırın. Tepsie önce bir miktar kıymalı sos koyup tabana yayın. Üzerini örtecek kadar lazanya dizin sonra da kıymalı sosla üzerini kaplayıp kaşar peyniri serpin. 4 sıra lazanya 4 sıra sos olacak şekilde tamamlayın. En üste kalan beşamel sosu ve kaşar peyniri koyup fırına verin üstü kızarıncaya kadar pişirin.



Fotoğraf "bozayı" tarafından gönderildi. 09.02.2021