



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LASAGNE LA COLLEZIONE (8 KİŞİLİK)

### Malzemeler:

\* 1 paket(500gr) lazanya (tercihen Barilla )

### Bolognese sos:

\* 500 gr dana kıyma

\* 2 adet orta boy soğan

\* 5-6 adet orta boy domates veya 2 kutu doğranmış domates

\* 1 çay kaşığı rendelenmiş muskat

\* 1 çay kaşığına yakın zencefil rendesi

\* 1 yemek kaşığı sirke

\* 2 tatlı kaşığı kaşığı toz şeker

\* 2 yemek kaşığı domates salçası

\* 2 adet et bulyon

\* 3 diş sarımsak

\* 1'er yemek kaşığı kekik, fesleğen, biberiye otu(rosemary)

\* tuz, karabiber, ve pul biber

\* 3-4 adet defne yaprağı

\* varsa 1 2 damla tabasco sos (acı sos)

\* 2 su bardağı sıcak su ve göz kararı sıvı yağ

### Besamel sos:

\* 2 buçuk su bardağı süt

\* 1 fincan un

\* 2 yemek kaşığından biraz az tereyağı

\* eğer varsa 1 çay kaşığı beyaz toz biber ( okadarda önemli değil :lol: )

### Süsleme:

\* Kasar yeniri veya mozerella(dil peyniri) rendesi

\* Parmesan peyniri rendesi

\* Doğranmış maydonoz

### Yapılışı:

Sıvı yağ derin bir tencere konulup küçük doğranmış soğanları ve sarımsakları yüksek ateşte penbelesinceye kadar kavurun. Karamelize olmuş soğanlara doğranmış domatesleri, kıymayı ve diğer malzemelerin hepsini katınız.Öncelikle kendi suyunda yaklaşık bi 5 dk pişirdikten sonra 2 su bardağı suyu koyup orta ateşte yaklaşık 35-40 dk pişirin atesten aldıktan sonra ılık oluncaya kadar kenarda bekletin. bu arada 2 buçuk su bardağı süte 2 yemek kaşığından biraz az tereyağını, 1 fincan unu ve bir tutam tuzu ekleyip pelteleşinceye kadar sürekli karıştırın besamel sosumuz hazır.

Dikdörtgen derin tepsimizin içine öncelikle bolognez sosumuzdan 1-2 kepçe doküp zemine yayın üzerlerine lazanya yapraklarını kapatın sonra üzerlerine bolca harcımızdan dökün bu işlemi tekrarkayın ( ortalama 4 kat oluyor) tepsinin en üstüne kalan sosu ve beşamel sosuda ekleyip 175 derecelik önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin servis esnasında üzerine rendelenmiş kaşar yada mozerella peyniri birazda parmesan peynizi rendesi ve maydonozla servis edin.