MANTARLI LAZANYA

www.miele.com.tr

15 kat Lazanya (önceden haşlanmaz)
400 gr. Gorgonzola peyniri, küp küp kesilmiş
1500 gr. Mantar, dilimlenmiş
3 yemek kaşığı Maydanoz, kıyılmış
150 gr. Parmesan veya 250 gr. Gouda, rendelenmiş
Beşamel sosu:
90 gr. Tereyağı
90 gr. Un
1400 ml Süt
Tuz
Karabiber
Muskat

Sos için tereyağını eritin, unu karıştırarak yağa ilave edin. Daha sonra süt ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
Sosu yakl. 5 dakika kadar hafifçe pişmeye bırakın, tuz, karabiber ve muskat ile tatlandırın.
Gorgonzola peynirini ekleyin, pürüzsüz bir hal alıncaya kadar karıştırın.
En son mantarları ve maydanozu ilave edin.
Sosun 1/4'ini bir sufle kalıbına koyun. 5 kat Lazanyayı bunun üzerine yerleştirin, peynirin 1/3'ini üzerine serpin.
Tekrar sosun 1/4'ini, tekrar 5 kat Lazanya ve üzerine tekrar peynirin 1/3' ini serpin.
Sonunda sosun yeniden 1/4'ini ekleyin ve Lazanya katlarını dizin.
En sonunda kalan sosu üzerine dökün, kalan peyniri serpin ve üstü açık hafifi kızarıncaya kadar fırında pişirin.

Not: Mantarlar yaklaşık 17. yüzyıldan beri bilinir ve daha o zamanlarda mağaralarda kültür mantarı yetiştirilmeye başlamıştır. Mantarlar üç çeşittir, beyaz hafif aromalı, kahverengi veya pembe lezzetli ve dev mantarlar. Mantarlar akan suyun altında hızla yıkanmalı ve suyun içinde bırakılmamalıdır.

© lezzetler.com tarif no:123816 • adı:Mantarlı Lazanya • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 17:05