



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMONLU LAZANYA

www.miele.com.tr

400 gr. İslı Somon, dilimli
12 kat Lazanya, haşlanmamış
2 Soğan, doğranmış
20 gr. Tereyağı
2 yemek kaşığı Un
600 ml Süt
300 ml Krema
Tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı kıyılmış Dereotu
3 yemek kaşığı Limon suyu
2 adet Alabaş, şerit şeklinde doğramış
100 gr. Gouda peynir, rendelenmiş

Soğanları tereyağında pembeleştirin. Un ilave edin, karıştırın. Süt ve krema ilave ederek karıştırmaya devam edin. Tuz karabiber ve limon suyu ile tatlandırın.

Sosu yaklaşık 10 dakika kaynatın. Dereotu ekleyin.

Alabaşı ayıklayın ve ince şeritler halinde doğrayın. Üstüne kaynar su dökün ve süzdürün.

Sufle kalıbının tabanına biraz sos dökün.

Dört lazanya dilimini üstüne yayın, onun üstüne lahanaları ve somon dilimlerini dizin. Tekrar sos gezdirin, sonra tekrar lazanya dilimlerini, şerit alabaşı, somonu dizin. Kalan dört adet lazanya dilimini, kalan sosu bir kat daha yerleştirin.

Üstüne peynir serpin ve üstü açık pişirin.