



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU KIYMALI LAZANYA

15 yaprak lazanya
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
400 gram kıyma
1 soğan
2 diş sarımsak
2 kırmızıbiber
Yarım çay bardağı sıvı yağı
3 sivri biber
100 gram mantar

Öncelikle iç malzemesini hazırlamak için sıvı yağı ve rendelenmiş soğanı, kıymayla kavurun. Üzerine biberleri kıyıp ekleyin. Mantarı da ekleyip karıştırarak 5 dakika kavurun. Diğer taraftan da sulu bir beşamel sosu hazırlayın. Lazanyaları fırın kabına bir miktar dizip üzerine etli malzemeleri ilave edin tekrar lazanyaları ekleyip aralarına beşamel sosu sürüp kat kat dizebilirsiniz. Ya da sadece üzerine döküp de hazırlanabilir. Biraz sütü fazla bir beşamel hazırlarsanız daha iyi pişecektir. Fırında 190 derecede 30 dakika pişirip çıkartın. Dilimleyip servis tabağına alın.