



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BEŞAMEL SOSLU LAZANYA

6 adet yaprak lazanya
250 gr kıyma
100 gr kaşar peynir
1 adet soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz tuz
3 yemek kaşığı yağ
2 su bardağı süt
4 yemek kaşığı un
100 gr kaşar peyniri

Lazanya yaprakları kutunun üzerinde yazdığı gibi yaklaşık 10 dakika kaynar tuzlu suda haşlanır.

Bu arada soğan sıvı yağda kavrulur.

Kıyma ve salça ilave edilip kavrulur tuz ilave edilip altı kapatılır.

Un yağ ile kavrulur.

Süt yavaş yavaş karışıma eklenir.

Kıvam alıncaya kadar karıştırılarak pişirilir.

Fırın kabı iyice yağlanır ya da yağlı kağıt serilir.

İlk yaprak serilir.

Üzerine biraz kıymalı harçtan biraz da beşamel sostan konulup 2. yaprak serilir.

Bütün yapraklar bitene kadar aynı işlem tekrar edilir.

En üste rendelenmiş kaşar serpilir

Önceden 200 derece fırında üstü kızarana kadar pişirilir.