BOLONEZ SOSLU LAZANYA

https://www.elele.com.tr

1 paket lazanya
Bolonez sos için
1 soğan
2 diş sarımsak
1 havuç
Zeytinyağı
400 g kıyma
50 g domates salçası
2 domates
500 ml et suyu
3-4 dal taze kekik
Tuz
Karabiber
Üzeri için
50 g toz parmesan
Taze fesleğen yaprakları
Beşamel sos için:
1/2 soğan
3 diş karanfil
1 defne yaprağı
500 ml süt
60 g tereyağı
60 g un
Tuz
Karabiber
1 g toz muskat
Üzeri için:
1 çay bardağı rendelenmiş parmesan peyniri

Bolonez sos için, yemeklik doğradığınız soğan, küp doğradığınız sarımsak ve havucu zeytinyağında soteleyin. Soğanlar pembeleşmeye başladığında kıymayı ve salçayı ilave edip kokusu çıkıncaya kadar kavurmaya devam edin. Küp doğradığınız domates ve et suyunu ilave edin. Taze kekik, tuz ve karabiberle tatlandırıp suyunu çekinceye kadar pişirin. Yarım soğanın üzerine defne yaprağını 3-4 diş karanfil batırarak sabitleyin. Beşamel sos için sütü küçük bir tencereye alın. Hazırladığınız defne yapraklı soğanı içine atarak kaynatın ve ocaktan alın. İçinden defne yapraklı soğanı çıkarın. Tereyağını ayrı bir sos tenceresinde eritin. Unu ekleyip kokusu çıkıncaya kadar kavurun. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuyan unun üzerine sütü ekleyin. Topaklanmaması için sürekli karıştırarak 2 dakika kısık ateşte pişirin. Tuz, karabiber ve toz muskat ile tatlandırıp ocaktan alın. Lazanya hamurlarını sıcak suya batırıp yumuşatın. Yağlanmış fırın kabına sırasıyla lazanya, bolonez ve beşamel sos olmak üzere kat kat yerleştirin. Tüm malzeme bitinceye kadar aynı işleme devam edin. En son lazanyanın üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra taze fesleğen yaprakları ile süsleyerek sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:127219 • adı:Bolonez Soslu Lazanya • gönderen:hakan özoğlu • indirme tarihi:23.04.2024 - 23:42