BOLONEZ SOSLU LAZANYA

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Lazanya 12 yaprak
Kuru Soğan 2 adet
Kırmızıbiber 2 adet
Kıyma 500 g
Sarımsak 2 diş
Havuç 1 adet
Domates 5 adet
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Un 2 yemek kaşığı
Süt 4 su bardağı
Muskat Cevizi 4 adet
Kaşar Peyniri 50 g

Öncelikle bolonez sos hazırlanır. Bunun için bir tencereye iki kaşık yağ konularak yemeklik doğranmış soğanlar ve yine aynı boyutlarda doğranmış biberler eklenerek kavrulur. Kavrulan soğan ve biberin üzerine kıyma eklenir ve birkaç dakika daha kavurma işlemine devam edilir. Birkaç dakika daha kavuralım. Kavrulan harcın üzerine bir adet rendelenmiş havuç ta eklenerek yumuşayana kadar (yaklaşık iki dakika) daha kavrulur. Kabuğu soyulmuş ve küp doğranmış domatesler ve doğranmış sarımsak ta buna eklenir. Son olarak iki çay kaşığı tuz ve yarım çay kaşığı karabiber de ilave edilerek on dakika kapağı kapalı olarak pişirilir ve sonrasında kenara alınır. Beşamel sos için, iki yemek kaşığı tereyağı eritilir, üzerine un eklenerek bir çırpma teli yardımıyla unun kokusu hissedilene kadar yaklaşık iki dakika kavrulur. Üzerine ılık süt eklenerek sürekli karıştırılır. Kaynadıktan sonra yarım çay kaşığı tuz karabiber ve muskat cevizi rendesi eklenir. Küçük bir fırın tepsisi yağlanarak iki kaşık kıymalı harç ve üzerine bir kepçe beşamel sos eklenir. Haşlama gerektirmeyen lazanyalardan üç adet tepsiye dizilir. Üzerine tekrar kıymalı harç ve beşamel sos konulur. Tekrar bir kat daha lazanya dizilir. Bu işlem lazanya bitene kadar devam eder. Dört kat olunca en üst kata lazanya dilimlerini konulduktan sonra beşamel sos ile sıvanarak bolca kaşar peyniri serpilir. Alüminyum folyo ile kaplanan tepsi 200 derecelik fırına yerleştirilerek 20 dakika pişirilir. 20 dakika sonunda folyo kaldırıp 10 dakika daha üzerindeki kaşarlar kızarana kadar pişirme işlemine devam edilir. Fırından çıkınca 20dakika da dinlendirilerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:159471 • adı:Bolonez Soslu Lazanya • gönderen:gül • indirme tarihi:05.05.2024 - 22:07