



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOLONEZ SOSLU LAZANYA

<https://cook.com.tr>

Sızma Zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı
Parmesan Peyniri 80 Gram
Un 50 Gram
Sofra Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Su 400 Mililitre
Tereyağı 50 Gram
Havuç 2 Adet
Soğan 1 Adet
Dana Kıyma 350 Gram
Pastörize Süt 800 Mililitre
Muskat Cevizi 50 Gram
COOK İle Dondurulmuş Domates Suyu 4 Tablet
Lazanya 250 Gram

Bir tavada tereyağını eritin ve un ekleyip topaklanmasını önlemek için sürekli karıştırarak sıcak sütü koyun. Kaynamaya başlayınca tuz ve muskat cevizi ile tatlandırın.

Tavada, doğranmış soğan, havuç ve kıymayı zeytinyağı ile kavurun. Domates suyunuzu ekleyin, tuz ve karabiber serpip 20 dakika pişirin.

Fırın tepsinizi yağlayın. Önce bir kepçe beşamel, sonra 4 yemek kaşığı bolonez sos ekleyip üzerine 2 adet lazanya yaprağı yerleştirin. Lazanya yapraklarının yüzeyini sos ile örtün ve her kata paylaşılacak şekilde parmesan peyniri serpin. Bu işlemi 5 kat elde edecek şekilde 4 kere tekrarlayın. Malzeme listesinde verdiğim 250 gr. lazanya 10 yaprağa eş değerdedir. Önceden 220 derecede ısıtılmış fırına koyup 20 dakika pişirin. Sonra fırından çıkarın ve 10 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.

