



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREPTEN KIYMALI LAZANYA

Krep için:

1 adet yumurta

Süt

Un

1 çay kaşığı karbonat

Biraz sıvı yağ

İç için:

Yarım kilo kıyma

3 adet domates

1 adet havuç

1 adet kuru soğan

3.4 baş sarımsak

4 adet sivri biber

1 adet patates,

1 kaşık domates salçası

250 gr mısır

Tuz

Karabiber

Pul biber (isteğe göre malzeme arttırılabilir)

Beşamel sos

Kaşar rendesi

Öncelikle krepleri hazırlıyoruz ve iç malzemesini öncelikle bir tavaya biraz sıvı yağ ekleyip soğanları sarımsakları ve biberi kavuruyoruz daha sonra havuç ve patatesi rendeleyip içine ekliyoruz ve tabi kıymayı da son olarak içene domatesleri ve salçayı ekleyip 5 10 dk. pişmeye bırakıyoruz.

Fırın tepsisine önce tepsinin alt kısmını kaplayacak şekilde krep koyuyoruz ve üstüne iç malzemesini ve beşamelle kaşarı ekliyoruz ve elimizdeki malzemeler bitene kadar aynı şekilde devam ediyoruz en üst kısma geldiğimizde krepin üstüne sadece beşamel ve kaşar rendesi koyuyoruz.

Hazırladığımız lazanyayı fırına vermeden önce isteğe bağlı olarak 2 kaşık salçayı yarım litre suyla karıştırıp dökebilirsiniz daha çok lezzet veriyor ve fırında yaklaşık olarak 30 dk. 200 derecede pişiriyoruz.