



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SEBZELİ BAHARATLI LAZANYA

Etlı sos malzemeleri:

100 gr yağlı pastırma

1 soğan

1 havuç

100 gr kereviz

2 yemek kaşığı zeytinyağı

400 gr kıyma (kuzu ve sığır etikarışımı)

100 ml et suyu

1 küçük kutu doğranmış domates (yakl. 400 g)

Mercanköşk

Kekik

Tuz

Karabiber

Beşamel sos için:

75 gr tereyağı

50 g un

600 ml süt

Tuz

Karabiber

Muskat

Diğer malzemeler:

3 yemek kaşığı tereyağı

250 gr yeşil lazanya yaprağı

50 gr rendelenmiş Parmesan peyniri

50 gr rendelenmiş yumuşak peynir

Pastırmanın kenarlarını ve sert yerlerini keskin bir bıçakla temizleyip küçük küpler halinde doğrayın. Soğan ve havucusoynun, kerevizi temizleyin, hepsini inceince doğrayın.

Yağı bir tencerede ısıtın, pastırmayı vesebzeleri karıştırarak sote edin.

Yavaş yavaş kıymayı ekleyin, karıştırarak gevrek bir hal alınca kadar sotelemeyedevam edin ve ardından et suyunukoyun. Et karışımına domates salçasını, baharatları, tuz ve karabiberi ekleyin ve kapağını kapatarak kısık ateşte 30 dakika kadar pişirin.

Bu sırada Beşamel sosu hazırlayın: Tereyağını bir tavada eritin, un ekleyipaltın rengi olana kadar pişirin, süreklilikarıştırın. Karıştırmayı hiç kesmeden yavaş yavaş sütü ekleyin. Sosa tuz, karabiber ve muskat ekleyin ve 10 dakika kadar kapağı açık halde pişirin.

Büyük, dikdörtgen ve ısıya dayanıklı birkabı 1 yemek kaşığı tereyağıyla yağlayın. Sırasıyla bir kat lazanya yaprağı serin, et karışımı, Beşamel sos ve peyniri ekleyin ve bunu diğer yapraklarla yeniden tekrar edin. Üzeri peynirle kaplı Beşamel sos en üstte olmalıdır. Kalan tereyağını küçükparçalar halinde üzerine dağıtın.

Fırında 55 dakika pişirin.