



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAZANYA

Özgür Şef

Un 500 gr  
Yumurta 4 adet  
Kıyma 300 gr  
Domates 4 adet  
Soğan 2 adet  
Kaşar 100 gr  
Salça 1 çorba kaşığı  
Kimyon 1 tatlı kaşığı  
Yenibahar 1 tatlı kaşığı  
Tarçın 1 tatlı kaşığı  
Süt 2 su bardağı  
Yağ 2 çorba kaşığı

Un yumurta ve tuz yoğurular ve yufkada kalın açılır ve parçalara kesilerek haşlanır(ya da hiç uğraşmayıp hazır lazanya da kullanabilirsiniz). Diğer tarafta beşamel sos hazırlanır(bakınız soslar)Soğanlar küçük doğranır,tencerede rengi dönene kadar yağ ile kavrulur,ardından kıyma eklenir piştikten sonra salça ilave edilir son olarak ise rendelenmiş yada kabuğu soyularak doğranmış domatesler eklenir ve tencerenin kapağı kapatılarak 15 dakika pişirilir. Piştikten sonra sarımsak ile diğer baharatlar karıştırılarak eklenir Kıyma sos ve beşamel sos karıştırılır. Haşlanmış lazanya bir kat borcamın altına döşenir üzerine karışımdan ilave edilir kaşar konarak kat tamamlanır böylece 4 kat yapılır.En üstüne yalnızca beşamel sos ve kaşar dökülerek 180 derece fırında pişirilerek servis edilir.

