GLUTENSİZ LAZANYA

https://www.dogrusucarrefoursa.com

Sos için:
250 gr dana kıyma
1 orta boy soğan
2 adet domates
2 diş sarımsak
200 gr glutensiz kaşar peyniri
Tuz, karabiber ve kekik
Sıvıyağ
Hamur için:
1 su bardağı glutensiz un
2 yumurta

Soğanı minik küpler halinde doğrayın. Domatesleri rendeleyin ve sarımsağı ince ince doğrayın. Bir tavada zeytinyağını ısıtın ve soğanı yumuşayana kadar kavurun. Üzerine kıymayı ekleyin ve kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber ve sarımsağını ekleyip karıştırın. Rendelenmiş domatesleri de tavaya alın ve suyunu çekene kadar pişirin. Son olarak arzu ettiğiniz miktarda kekik ekleyin ve karıştırıp tavayı ocaktan alın. Hamuru için yumurtaları ve unu yoğurun. Hamuru unlayarak merdane yardımıyla mümkün olduğunca kare açın. 4 parmak eninde 4 adet şerit kesin. Hamurları kaynayan suda haşlayın ve delikli bir kevgirle servis tabağına alın. Fırın kabını yağlayın ve üzerine birer kat lazanya hamuru, kıymalı harç ve rendelenmiş kaşar peyniri olacak şekilde 4 katı tamamlayın. 200 derece fırında 15 dakika pişirdikten sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:168025 • adı:Glutensiz Lazanya • gönderen:gül • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:09