



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## JAMBONLU BOLONEZ SOSLU LAZANYA

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 küp tereyağı
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 1 adet kereviz sapı
- 1 diş sarımsak
- 200 g AYTAÇ DANA JAMBON
- 100 g domates püresi
- 110 ml süt
- 8 yaprak lazanya
- 100 g rendelenmiş kasar peyniri

- 1 Zeytinyağı bir sos tenceresinde ısıtın.
- 2 Soğanı, kereviz sapını, havucu sarımsağı küçük küp doğrayın.
- 3 Soğanları, havuçları, kereviz sapını, sarımsakları tencereye ekleyin ve 8-10 dakika soteleyin.
- 4 AYTAÇ DANA JAMBON tavla zar şeklinde doğrayın ve ekleyin. Sürekli karıştırarak pişirin. Domates püresini ekleyin ve çevirin. Sütü ekleyin. 1 saat kısık ateşte pişirin. Baharatla lezzetlendirin.
- 5 Lazanya kabının altına bir miktar sos koyun. Bir kat lazanya ve sosu koyup sırasıyla tüm katları oluşturun.
- 6 Son katı tamamen sos ile kaplayın ve üzerine kaşar peynirini rendesini serpin.
- 7 Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 30-40 dakika kızarana kadar pişirin.

