



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIYMALI LAZANYA (İTALYA)

MALZEMELER

300 gr. lazanya
1 adet soğan
2 adet orta boy havuç
3 çorba kasığı zeytinyağı
300 gr. kıyma 4 adet domates
1 çorba kasığı domates salçası
3 diş sarımsak
4 adet defne yaprağı
200 gr. dilpeyniri
Besamel sos için: 2 çorba kasığı un
2 çorba kasığı tereyağı
1,5 su bardağı süt

YAPILIŞI

Sogani ince doğrayın. Havuçları rendeleyin. Sogani zeytinyağında kavurun.

Sarıdıktan sonra rendelenmiş havucu ilave edip birkaç dakika kavurun.

Kıymayı ekleyin, orta ateşte kavurmaya devam edin. Kıyma kavrulunca küp şeklinde küçük doğranmış domates ve birkaç parçaya kesilmiş sarımsağı ilave edin. Tuz serpin, ara sıra karıştırarak tencerenin kapagı kapalı olarak domatesin pismesini bekleyin. Atesten almadan birkaç dakika önce defne yapraklarını ilave edin. Lazanyayı tuzlu kaynar suda haşlayın.

Besamel sos için, unu tereyağında kavurun. Sararınca sütü ekleyin tahta kasıkla sürekli karıştırarak, orta ateşte pisirin. Tuz ve karabiber serpin.

Yağlanmış dikdörtgen bir tepsiye haşlanmış lazanyaları üst üste gelmemesine dikkat ederek bir sıra halinde dizin. Üzerine birkaç kasık besamel sos yayın. Hazırladığınız domatesli kıymalı sosun bir kısmını, içinden defne yapraklarını çıkarttıktan sonra lazanyaların üzerine yayın.

Üzerine küçük küp şeklinde doğranmış dilpeyniri koyun. Malzemenin üzerine bir kat daha lazanya yerleştirin.

Aynı işlemi tüm malzeme bitinceye kadar sürdürün. En üste besamel sos yayıp, rendelenmiş dilpeyniri serpin.

Kıymalı lazanyayı önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 25 dakika pisirin. Fırından çıkardıktan sonra bir kaç dakika dinlendirip, servis yapın.

[ML® Pırasalı Mezzanelli için tıklayın](#)