KIYMALI LAZANYA (İTALYA)

MALZEMELER
300 gr. lazanya
1 adet soğan
2 adet orta boy havuç
3 çorba kasigi zeytinyağı
300 gr. kiyma 4 adet domates
1 çorba kasigi domates salçasi
3 dis sarmisak
4 adet defne yapragi
200 gr. dilpeyniri
Besamel sos için: 2 çorba kasigi un
2 çorba kasiig tereyağı
1,5 su bardagi süt

YAPILIŞI
Sogani ince dograyin. Havuçlari rendeleyin. Sogani zeytinyağında kavurun.
Sarardiktan sonra rendelenmis havucu ilave edip birkaç dakika kavurun.
Kiymayi ekleyin, orta ateste kavurmaya devam edin. Kiyma kavrulunca küp seklinde küçük dogranmis domates ve birkaç parçaya kesilmis sarmisagi ilave edin. Tuz serpin, ara sira karistirarak tencerenin kapagi kapali olarak domatesin pismesini bekleyin. Atesten almadan birkaç dakika önce defne yapraklarini ilave edin. Lazanyayi tuzlu kaynar suda haslayin.
Besamel sos için, unu tereyağında kavurun. Sararinca sütü ekleyin tahta kasikla sürekli karistirarak, orta ateste pisirin. Tuz ve karabiber serpin.
Yaglanmis dikdörtgen bir tepsiye haslanmis lazanyalari üst üste gelmemesine dikkat ederek bir sira halinde dizin. Üzerine birkaç kasik besamel sos yayin. Hazirladiginiz domatesli kiymali sosun bir kismini, içinden defne yapraklarini çikarttiktan sonra lazanyalarin üzerine yayin.
Üzerine küçük küp seklinde dogranmis dilpeyniri koyun. Malzemenin üzerine bir kat daha lazanya yerlestirin. Ayni islemi tüm malzeme bitinceye kadar sürdürün. En üste besamel sos yayip, rendelenmis dilpeyniri serpin. Kiymali lazanyayi önceden isitilmis 200 derece firinda yaklasik 25 dakika pisirin. Firindan çikardiktan sonra bir kaç dakika dinlendirip, servis yapin.

ML® Pırasalı Mezzanelli için tıklayın