KIYMALI LAZANYA

Yasemin Aydın

1 paket lazanya (500 gram)
İç harcı için:
500 gram dana kıyma
1 çay bardağı sıvı yağ
2 adet soğan
2 adet domates
2 diş sarımsak
2 adet kırmızı köz biber
3 adet sivribiber
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı pesto sos
Karabiber
Pul biber
Tuz
Beşamel sos için:
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı un
850 ml. süt
Tuz
Üzeri için:
250 gram taze kaşar (rendenin kalın tarafı ile rendelenmiş)

Soğanlar ve domateslerin kabuklarını soydum, yıkadım ve küp küp doğradım. Sarımsakları soydum, yıkadım ve rendeledim. Biberleri yıkadım, orta kalınlıkta doğradım. Havucun kabuğunu kazıdım, yıkadım ve rendeledim. Yağı pişirme tenceresine aldım, üzerine soğan ve kıymayı ilave ettim, ara sıra karıştırarak 2-3 dk. kavurdum. Üzerine biberleri, havuç ve sarımsağı ekledim, bu şekilde de 3 dk. kavurdum. Üzerine domatesi ekledim suyunu salıp çekene kadar pişirdim. Baharatlar, pesto sos ve tuzu ekledim, karıştırdım ve ocağı kapattım. Ben lazanyaları makarna haşlar gibi haşladım ve kevgir yardımıyla suyun içinden süzerek aldım. Fırın kabını birkaç damla sıvı yağ ile yağladım. Hazırladığım beşamel sostan kepçe yardımı ile fırın kabına yarım kepçe yaydım. Üzerine bir sıra haşlanmış lazanya yerleştirdim. Üzerine hazırladığım kıymalı harçtan yaydım, üzerine beşamel sos ekledim. Bu sırayı tüm malzemeler bitene kadar tekrarladım. En üste beşamel sos ve kaşar peynirini serpiştirdim. 200 derece ısınmış fırında yaklaşık 25 dk. üzeri kızarıncaya kadar pişirdim.

© lezzetler.com tarif no:117960 • adı:Kıymalı Lazanya • gönderen:nuran nur • indirme tarihi:26.04.2024 - 03:46