KIYMALI LAZANYA

https://www.elele.com.tr

9 yaprak lazanya
1 soğan
400 gr kıyma
3 domates
1 yemek kaşığı salça
Sivri biber
2 kereviz sapı
2 havuç
1 diş sarımsak
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kimyon
1 çay bardağı su
150 gr rendelenmiş kaşar peyniri
Beşamel sos için
3.5 - 4 su bardağı süt
60 gr tereyağı
2 yemek kaşığı tepeleme un
Tuz
Rendelenmiş muskat

Soğanı küp şeklinde doğrayıp zeytinyağında kavurun. Sarımsağı ince doğrayıp soğanla karıştırın. Kıymayı ekleyip yüksek ateşte 10 dakika pişirin. Salça ekleyin. Havuçların kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın ve kıymaya ekleyin. Kereviz saplarını ve biberleri 1 cm kalınlığında doğrayarak ilave edin. Domatesin 2 tanesini rendeleyip su ile birlikte kıyma karışımına ekleyerek orta ateşte pişirin. Küp şeklinde doğranmış domatesi ve baharatları ekleyip 1-2 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Beşamel sos için, tereyağını eritin. Unu ekleyip sararıncaya kadar kavurun. Karıştırmaya devam ederek sütü azar azar ekleyin. Tuz ve rendelenmiş muskatı ilave edip koyulaşıncaya kadar pişirin. Fırın kabının tabanına az miktarda beşamel sos yayın. Üzerine yan yana üç lazanya dizin. Üzerine beşamel sosun 1/3?ünü yayın ve kıymalı harcın yarısını yayın. Kaşar peynirinden bir miktar serpiştirip üzerine lazanya dizin. Aynı işlemi tekrarlayın. En üste beşamel sos döküp kaşar peyniri serpiştirdikten sonra 200 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkartıp 5 dakika dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:129628 • adı:Kıymalı Lazanya • gönderen:gato • indirme tarihi:20.04.2024 - 02:57