



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI LAZANYA

Yarım paket lazanya
Yarım kilo orta yağlı kıyma
3 yemek kaşığı ile ayçiçeği yağı
2 adet orta boy kuru soğan
2 diş ayıklanmış sarımsak
2 adet orta boy domates
1 yemek kaşığı ile domates salçası
2 adet isteğe göre acı yada tatlı sivri biber
1 tane orta boy havuç
Yarım su bardağı sıcak su
1 su bardağı kadar rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığı ile tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Beşamel sosu için:
2 yemek kaşığı ile tereyağı
4 yemek kaşığı ile un
2 su bardağı kadar soğuk süt
1/4 çay kaşığı ile karabiber
1/4 çay kaşığı ile rendelenmiş muskat cevizi
Fırın kabını yağlaması için:
1 yemek kaşığı ile ayçiçeği yağı

Lazyanın kıymalı harcı için; öncelikle kabuğunu soyduğunuz domatesleri ve kuru soğanları küçük küpler halinde doğrayın.

Sivri biberleri uzunlamasına keserek çekirdeklerini çıkartarak yarım ay şeklinde doğrayın Kabuğunu soyduğunuz havucunuzu da rendeleyin. Sarımsakları ince parçacıklar halinde kıyın.

Ayçiçeği yağını orta ateşte bir tavada kızdırın. Doğranmış soğanlarınızı 3- 4 dakika kadar kavurun. Orta yağlı kıymanızı ekleyin ve suyunu çekene kadar kavurmaya devam edin.

Sonra sırayla; ince kıydığınız sarımsak, rendelenmiş havuçlarınızı ve sivri biberleri ilave edin . Domates salçasını katarak ve hafifçe karıştırdıktan sonra 1- 2 dakika daha kavurmaya devam edin

Küp şeklinde doğranmış olduğunuz domateslere tuz ve karabiberi ekleyin. Son olarak yarım su bardağı sıcak suyu ilave edin. Kıymalı harcı 3- 4 dakika pişirmeye devam edin ocaktan alın.

Beşamel sosunu hazırlamak için ise; önce tereyağını sos tenceresinde orta ateşte eritin. Unu, renk alana ve kokusu çıkana kadar kavurun.

Kavurduğunuz una soğuk sütü ekleyerek, bir yandan da ve bir tel çırpıcı ile koyulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Karabiber ve rendelenmiş muskatı ve cevizi ekledikten sonra ocaktan alın.

Fırın kabının her yerini ayçiçeği yağı ile yağlayın.

Lazanya yapraklarını tepsiye tek sıra halinde dizdikten sonra üzerine hazırladığınız beşamel sosu sürün.

Sırayla; kıymalı harcı ve bir parça rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin.

Lazyanın en üst katı için beşamel sosu ve rendelenmiş kaşar peyniri ayırma işleminden sonra bu sırasıyla tüm lazanya yapraklarını aynı şekilde tepsiye harç ilave ederek dizmeye devam edin.

Kalan beşamel sosunu ve rendelenmiş kaşar peynirini ise; lazyanın üzerini kapladıktan sonra önceden ısıtılmış 180 derece fırında ortalama 20 dakika kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:163799 • adi:Kıymalı Lazanya • gönderen:Doctor • indirme tarihi:03.04.2025 - 08:24