# KIYMALI LAZANYA

1 paket lazanya yaprağı
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet yemeklik doğranmış soğan
2 adet küp doğranmış havuç
400 g orta yağlı kıyma
2 diş ezilmiş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
4 adet rendelenmiş domates
2 adet defne yaprağı
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Beşamel sos için;
1 adet Bizim Mutfak Az Tuzlu Et Bulyon
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
4 su bardağı soğuk süt
1 çay kaşığı karabiber
1/4 çay kaşığı rendelenmiş muskat cevizi

Ayçiçek yağını ve tereyağı bir tavada kızdırın. Doğranmış soğanları 3- 4 dakika kadar kavurun. Üzerine havuçları ekleyip 3-4 dakika daha kavurmaya devam edin. Kavrulan havuç ve soğanların üzerine kıymayı ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar kavurun. Sarımsak, tuz ve karabiberi ekleyin. Son olarak rendelenmiş domates ve defne yaprağını ekleyip pişmeye bırakın. Domates, suyunu biraz çektikten sonra ocaktan alın. Beşamel sosu hazırlamak için tereyağını sos tenceresinde eritin. Unu, kokusu çıkıp hafif renk alana kadar kavurun. Kavrulan una soğuk sütü ekleyin ve bir çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırarak pişirin. Bizim Mutfak Az Tuzlu Et Bulyon'u ekleyip eriyene kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Karabiber ve rendelenmiş muskat cevizini ekledikten sonra ocaktan alın.
Fırın kabının tabanına biraz beşamel sos yayıp lazanya yapraklarını dizin. Sırasıyla; kıymalı harç, beşamel sos ve bir parça rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin. Lazanyanın en üst katı için beşamel sos ve rendelenmiş kaşar peyniri ayırdıktan sonra bu işlemi sırasıyla tüm lazanya yaprakları için tekrarlayın. Kalan beşamel sos ve rendelenmiş kaşar peyniri ile lazanyanın üzerini kaplayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:172429 • adı:Kıymalı Lazanya • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:10.05.2024 - 15:06