



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI LAZANYA

3 sıra olacak şekilde hazır lazanya
3 orta boy soğan
2 diş sarımsak
2 su bardağından biraz az süt
Küçük bir kâse rendelenmiş kaşar peyniri
350 gr. iki kere çekilmiş yağsız kıyma
1 çorba kaşığı kekik
2 orta boy küp küp kesilmiş domates
3 çorba kaşığı mısır unu
Tuz
Karabiber
Kıyılmış maydanoz

Kıymayı kısık ateşte karıştırarak iyice kavurun. İçerisine ince doğranmış soğanları ve dövülmüş sarımsakları katarak 4 dakika kadar pişirin. 1,5 su bardağı kaynar su, kekik, domates salçası ve domatesleri ilâve edip kıymalı karışımı kısık ateşte 15-20 dakika pişirin. 1 çorba kaşığı mısır ununu yarım çay bardağı suyla karıştırıp tencereye ilâve edin ve 5 dakika kadar pişirin. Lazanyaları haşlayıp suyunu süzün. Cam fırın kabına lazanyalardan koyun, üzerine kıymalı sosun yarısını dökün. Tekrar lazanyaları bir sıra dizip kalan kıymalı sosu bunun üzerine dökün. Üzerini lazanya ile kapatın. Kalan mısır ununu soğuk sütle iyice ezin. Kalan sütü bir tencereye döküp ılınca, mısır unu karışımını karıştırarak süte katın. Kaynayınca birkaç dakika pişirin. İçerisine rendelenmiş kaşar peyniri de katın. Tuz, karabiber ilâve edip karıştırarak ocaktan alın. Kaşar peynirli sosu lazanyanın üzerine döküp orta dereceli fırında üzeri pişip altın sarısı renk oluncaya kadar fırında tutun. Üzerine kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.