



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIYMALI LAZANYA

### MALZEMELER

Soğan 2 Adet  
Su (kaynar) 1,5 Su bardağı  
Sarımsak 2-3 diş  
Kekik 1 tatlı kaşığı  
Kıyma (yağsız, iki kere çekilmiş) 350 gr.  
Salça 1 tatlı kaşığı  
Et suyu tableti 1 Adet  
Domates (kare olarak kesilmiş) 400 gr  
Mısır unu 3 çorba kaşığı  
Konserve Domates (küp küp kesilmiş) 400 gr  
Lazanya 120 gr.  
Süt (yağsız) 450 gr.  
Kaşar (az yağlı) 100 gr.  
Kaşar peyniri 20 gr.  
Tuz  
Karabiber

### YAPILIŞI

Soğanı ince doğrayıp, sarımsakları iyice dövün. Kıymayı bir tencerede koyulaşana kadar kavurun. Eğer yağı fazlaysa süzün veya havlu kağıtla fazlasını alın. Soğan ve sarımsakları ekleyerek 3-4 dakika pişirin. Diğer yandan et suyu tableti ve suyu karıştırın. Kıymaya kekik, domates salçası, domatesleri ilave edin. Kapağını kapatarak 15 dakika kendi halinde pişmeye bırakın. 1 çorba kaşığı mısır ununu biraz soğuk suyla karıştırıp tencereye dökün. 2-3 dakika daha pişirin. Borcam'ın dikdörtgen fırın tepsisine haşladığınız lazanyalardan, tepsiyi kaplayacak şekilde dizin. Kıymalı sosun bir kısmını dökün. Tekrar bir sıra lazanya daha dizin ve kalan sosun hepsini dökün. En üstü son lazanya sırasıyla dizin. Kalan iki çorba kaşığı mısır ununu biraz soğuk sütle karıştırın. Pürüzsüzleşene kadar ezin. Kalan sütü küçük bir tencereye alın. Isittikten sonra mısır unu karışımına katın. Ve sürekli karıştırın. Sütü tekrar tencereye alın. Kaynamaya başlayana dek devamlı karıştırın. 2 dakika pişirin. İçine rendelenmiş peynirleri karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Tekrar karıştırıp ocaktan indirin. Sosu lazanyanın üstüne döküp orta derece ateşte 25-30 dakika pişirin. Üzeri pişip, hafif sararınca fırından çıkarın. Üzerini taze kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.