



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI LAZANYA

### MALZEME

200 gram soğan  
1-2 diş sarımsak  
350 gram iki kere çekilmiş yağsız kıyma  
1 adet et suyu tableti  
150 ml kaynar su  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 çorba kaşığı salça  
400 gram konserve küp kesilmiş domates  
400 gram domates  
3 çorba kaşığı mısır unu  
1 15 gram lazanya yaprağı  
400 gram yağsız süt  
5 çorba kaşığı permesan peyniri  
Tuz  
Karabiber  
Maydanoz

Soğanı ince ince doğrayalım. Sarımsağı dövelim. Kıymayı yapışmaz bir tavada veya tencerede kahverengileşene dek kavuralım. Eğer fazla yağı çıkarsa süzelim, veya kağıt mutfak havlusuyla fazla yağını alalım. Soğan ve sarmısağı ilave ederek 3-4 dakika pişirelim.

Et suyu tableti ve suyu karıştıralım. Kıymaya kekik, domates salçası, doğranmış domatesleri ilave edelim. Kapağını kapatıp, 15 dakika kendi halinde pişmeye bırakalım. 1 çorba kaşığı mısır ununu, biraz soğuk suyla karıştırıp, tencereye dökelim ve 2-3 dakika daha pişirelim.

Fırın kabına haşladığımız lazanyalardan, kabın altını kaplayacak şekilde bir sıra dizelim. Kıymalı sosun yarısını dökelim. Tekrar bir sıra lazanya dizip, kalan sosu üzerine dökelim ve kalan lazanyayı üzerine örtelim. Kalan 2 çorba kaşığı mısır ununu biraz soğuk süt ile karıştıralım. Pürüzleri gidene dek ezelim. Kalan sütü küçük bir tencereye alalım. Isıttıktan sonra mısır ununu karışıma katalım. Bu arada sürekli karıştıralım.

Sütü tekrar tencereye alalım. Kaynamaya başlayana dek sürekli karıştırarak 2 dakika pişirelim. İçine rendelenmiş peynirleri atalım. Tuz ve karabiber ekleyip, tekrar karıştırıp, ocaktan alalım.

Sosu lazanyanın üzerine dökerek 190 derecede 25 dakika kadar pişirelim. Üzeri pişip, altın sarısı renk aldığı anda fırından alalım. İnce ince kıydığımız maydanozla süsleyerek servis yapalım.