



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI LAZANYA

1 paket Knorr Beşamel Sos
1 paket Knorr Domatesli Makarna Sosu
½ paket lazanya
300 gr dana kıyma
150 gr kaşar peyniri (rendelenmiş)
3 ¼ su bardağı soğuk süt
1 ¼ soğuk su

Knorr Beşamel Sos soğuk süt ile pişirme talimatlarına göre hazırlanır.

Geniş bir teflon tavada kıyma renk değıştiren kadar yaklaşık 2-3 dakika kavrulduktan sonra üzerine Knorr Domatesli Makarna Sosu ve 1 ¼ su bardağı soğuk su ilave edilerek kaynayana kadar sürekli karıştırılır.(yağ koymaya gerek yok)

Sos kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 5 dakika daha pişirilir.

Bol tuzlu suda haşlanmış lazanyalar süzgece alınır.

Borcamın tabanı yağlanır ve ilk kat lazanyalar üst üste gelemeyecek şekilde dizilir.

Lazanyaların üzerine sırasıyla Knorr Beşamel Sos, Knorr Domatesli Makarna Sosu ve lazanya koyulur.

Elinizdeki tüm malzeme bitene kadar bu işleme aynı sırada devam edilir.

Son olarak rendelenmiş peyniri üzerine gezdirerek, 180 derecede 30-35 dakika fırınlayarak servis edilir.