



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI LAZANYA

3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
1 Su Bardağı Rendelenmiş kaşar peyniri
300 gr kıyma
1 Adet kuru soğan
12 Yaprak lazanya
2 Adet Domates
4 Su Bardağı süt
2 Çorba Kaşığı un
2 Diş sarımsak

Tavayı ocağa koyun, 1 yemek kaşığı margarini eritin. Üzerine yemeklik doğranmış soğanı ve sarımsağı koyup kavurun. Kıymayı ilave edip onuda kavurduktan sonra üzerine kabuğu soyulup küp küp doğranmış domatesleri, tuzu ve karabiberi ekleyip 2-3 dakika daha pişirin. Beşamel sosu yapmak için ayrı bir tencerede 2 yemek kaşığı Sana Hamurışı margarini eritin ve ununu ilave edin. Un kavrulunca hızlıca karıştırarak sütünü de ekleyin. Tuzunu ve karabiberini de ilave ederek pişirin (biraz akıcı bir kıvamda olmalı). Fırın kabını veya borcamı yağlayıp zemini az miktarda beşamel sos ile kaplayarak yaprak lazanyayı koyun. Üzerine kıymalı harçtan koyup onun da üzerine beşamel sostan dökün. Birazda rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve ikinci yaprak lazanyayı dizin. Bu işleme lazanyalar bitesiyeye kadar devam edin (4 veya 5 kat olmalı). En üste sadece beşamel sos döküp rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve 10 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra 175 derecelik fırında üzeri kızarana kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin.