



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI LAZANYAMTIRAK GÜLLAÇ

Refika Birgül

500 gr. Kıyma
2,5 adet Soğan
1 tatlı kaşığı Biber Salçası
1 tatlı kaşığı Domates Salçası
1 çay kaşığı Kuru Kekik
1 çay kaşığı Kuru Nane
1,5 çay kaşığı Karabiber
1 çay kaşığı Kimyon
1 çay kaşığı Tuz
2 çorba kaşığı Zeytinyağı
7 adet Güllaç Yaprağı
1 tatlı kaşığı Çörek Otu
Süzme Yoğurt (Servis İçin)
4 adet Domates
5 diş Sarımsak
2 çorba kaşığı Zeytinyağı
1 tatlı kaşığı Domates Salçası
2 tatlı kaşığı Biber Salçası
6-7 dal Taze Nane
2-3 dal Taze Kekik
1,5-2 su bardağı Su (Kaynar)
2 çorba kaşığı Beyaz Üzüm Sirkesi
1 tatlı kaşığı Karabiber
1 çay kaşığı Tuz

4 adet domatesin arkasına artı şeklinde çizik atıp, 10 saniyeliğine kaynayan suya batırıp çıkarın. Bu şekilde kabukları çok daha rahat soyulacak. Kabuklarını soyduğunuz domatesleri bir kaç parçaya bölüp Valso?ya yerleştirin. Üzerine, 5 diş de sarımsak ekleyip Valso?yu çalıştırın. Hazırladığınız bu sosu 2 çorba kaşığı zeytinyağı ile birlikte tencereye ekleyip içine 2 tatlı kaşığı biber ve 1 tatlı kaşığı domates salçasını katın. Bu şekilde harlı ateşte ara sıra karıştırarak 10 dakika pişirin. Sonra 1,5- 2 su bardağı kaynar su ekleyip hafifleştirin. İçine 6/7 dal naneyi ince ince kıyarak 2-3 dal kekiği ve iki çorba kaşığı beyaz üzüm sirkesini eklediniz mi, hem ekşi hem tatlı güzel bir sosunuz olacak. Tencereyi ateşten alın ve 1 çay kaşığı kadar da taze çekilmiş karabiber ekleyin. Güllaç yapraklarını lezzetlendireceğiniz sosu artık ılımaya bırakıp içini hazırlayabilirsiniz.500 gram kıymayı tavada kendi yağında kavurmaya başlayın. Kıymanın rengi hafif dönünce içine 2,5 adet soğanı ince ince kıyarak ekleyin. Soğanlarla birlikte yaklaşık 10 dakika kavurun. Sonra içine lezzetlendirmek için 1?er tatlı kaşığı domates ve biber salçasını, bir buçuk çay kaşığı karabiberi, 1?er çay kaşığı kimyon, kuru nane ve tuz ile 1?er tatlı kaşığı kekik ve zerdeçalı ekleyin. Malzemeleri iyice karıştırın ve kıymayı çok kurutmadan tencereyi soğuması için ateşten alın. İç malzemeniz de artık hazır.Fırın kabının her tarafını iyice yağlayın. Yedi adet güllacı fırın kabınızın şeklinde kesin. Ara katlar için kırık parçaları güzelce döşeyince, yaklaşık 10 katınız olacak. En üst ve en alt iki katmana kırık parça kullanmayın. Sosunuzu 10 kata bölerek her kata yayın. 4. ve 7. kata hazırladığınız kıymalı harcı ekleyin. 10 katı yaptıktan sonra üzerine 1 tatlı kaşığı çörek otu serpip, 200 derecede ızgarası açık fırının ortasında 20 dakika pişirin. Üstü hafif kızarmaya ve çıtır olmaya başlayacak. Piştikten sonra dilimleyip, süzme yoğurtla servis etmenizi öneririm.



© lezzetler.com tarif no:123375 • adı:Kıymalı Lazanyamtırak Güllaç • gönderen:kenevir • indirme tarihi:14.03.2025 - 17:02