



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI LAZANYAMTRAK GÜLLAÇ

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 Arçelik 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 hafifletirin. İçine 6/7 dal naneyi ince ince kıyıp, 2-3 dal kekik ve iki çorba kaşığı beyaz üzüm sirkesini eklediğinizde, 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 lezzetlendirmek için içine 1/2'er tatlı kaşığı domates ve biber salçası, bir buçuk çay kaşığı karabiber, 1/2'er çay kaşığı kimyon, kuru nane, tuz ve 1/2'er tatlı kaşığı kekik ve zerdeçal 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 katlara 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 çörekotu serpip, 200 derecede ızgarası açık Arçelik Gurme fırının ortasında 20 dakika pişirin. Üstü hafif kızarmaya ve çıtır olmaya başlayacak. Piştikten sonra dilimleyip, süzme yoğurtla servis edebilirsiniz.

