



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SEBZELİ LAZANYA

<https://www.elele.com.tr>

1 kutu lazanya (Tırtiksız lazanyadan)

Beşamel Sos İçin:

1 litre süt

1 su bardağı un

Unu kavuracak miktarda sıvı yağ

1 su bardağı kaşar peyniri rendesi

Harcı İçin:

½ kg tavuk eti

800 gr mantar

2 adet kuru soğan

Birer yemek kaşığı domates ve biber salçası

1 tatlı kaşığı köri (bu miktar artırılabilir)

Az miktarda sıvı yağla unu kavurun. Karıştırarak süt ekleyip kaynatarak beşamel sosu hazırlayın. Sosa kaşar peyniri ekleyip karıştırın. İç malzeme için tavuğu haşlayıp küp küp doğrayın. Küp doğradığınız mantarı yağda soteleyip kendi suyunu çekene kadar pişirin. Soğanları ayrıca kavurun. Salça ilave edip tavuk ve mantarla karıştırın. Tuz ve köri ile tatlandırın. Borcam tepsinin tabanına bir sıra lazanyayı sıkıca döşeyin. Uzunlamasına ortadan kırıp boşlukları doldurun. Üzerini örtecek miktarda beşamel sos dökün. Mantarlı -tavuklu harçtan koyun, bir sıra daha lazanya döşeyin. Bu işlemi üç kata harç gelecek şekilde tekrar edin. Yani 3 kat mantar-tavuk, 4 kat lazanya olmalı. En üstteki lazanyanın üstünü beşamel sosla kaplayın ve fırınlayın. Kızarıncaya üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin, fırında kaşarlar eriyip biraz kızarana kadar bir miktar daha pişirin.

