KUŞKONMAZLI SOMONLU LAZANYA

3 çorba kaşığı margarin
1 kg beyaz kuşkonmaz (konserve)
500 gr somon balığı filetosu
3 adet domates
2 adet arpacık soğanı
200 ml süt
2 çorba kaşığı un
200 gr süt kreması
3 çorba kaşığı limon suyu
75 gr rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Kuşkonmazı kavanozdan çıkarıp suyunu bir kaba süzün. Durulayıp tekrar süzün. Taze kuşkonmaz kullanıyorsanız, soyup uçlarını kestikten sonra 8 dakika kadar tuzlu suda haşlayın ve süzün.
Domatesleri kaynar suda bekletin. Soğuk suda durulayıp kabuklarını soyun ve dörde bölün. Çekirdeklerini temizleyip küpler halinde doğrayın. Balığı yıkayıp kuruladıktan sonra enlemesine keserek 1'er cm kalınlığında dilimleyin. Soğanı soyup doğrayın. Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.
2 çorba kaşığı margarini eritip soğanı kavurun. Üzerine un serperek kavurmaya devam edin. Süt ve süt kreması ilave edip sürekli karıştırarak kaynatın. 400 gr kuşkonmaz suyu veya su ekleyin. Tuz, karabiber ve limon suyu ile tatlandırın.
Lazanyayı paket üzerindeki tarife göre haşlayın. Kalıbı yağlayıp tabanına lazanyayı yerleştirin. Üzerini domates, kuşkonmaz ile kaplayın. Biraz sos gezdirin.
Makarna, somon balığı ile bir kat oluşturun. Tekrar sos gezdirin. Yöntemi tekrarlayarak son katı lazanya ve domates ile tamamlayın. Kalan sosu üzerine gezdirip peyniri serpin. Fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:114205 • adı:Kuşkonmazlı Somonlu Lazanya • gönderen:Saadet • indirme tarihi:17.05.2024 - 23:28