



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU KIYMALI LAZANYA (İTALYA)

350 g yağsız kuzu eti (tercihen buttan, bütün yağları alınıp, iki bıçakla kıyma haline getirilmiş)

1 soğan (doğranmış)

1 diş sarımsak (kıyılmış)

2 kereviz sapı (doğranmış)

2 çorba kaşığı domates salçası

1 su bardağı tuzsuz esmer et suyu (ya da tavuk suyu)

1 defne yaprağı

1/2 tatlı kaşığı tuz

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

9 şerit lazanya

30 g (2 çorba kaşığı) margarin

30 g (4 çorba kaşığı) un

30 g Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi

30 d (1 1/4 su bardağı) süt (tercihen yarım yağlı)

bir tutam beyazbiber (taze çekilmiş)

Dolmalık biber sosu:

3 kırmızı (ya da yeşil) dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlenip, ince şeritler halinde kesilmiş)

800 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)

2 diş sarımsak (kabukları soyulup, ezilmiş)

1 1/4 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı dereotu (ince kıyılmış)

12 çorba kaşığı mısır nişastası (2 çorba kaşığı su içinde eritilmiş)

Yapışmayan bir tencereyi orta ateşe oturtup, ısıtın. Sonra kıymayı koyup, bir tahta çatala karıştırıp, birbirinden ayırarak, 3 - 4 dakika pişirin. Soğanları ekleyip, sık sık kaşıtarak, yumuşayınca kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirdikten sonra, sarımsaklar, kereviz sapı parçaları, domates salçası, et (ya da tavuk) suyu, defne yaprağı, tuz ve karabiberi ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp, ateşi kısarak, harcı 30 dakika pişirin.

Bu arada sosu hazırlamak için, domatesleri bir tahta kaşıkla bastırarak tel süzgeçten bir kâseye geçirin. Kâseye geçirdiğiniz domates püresi, dolmalık biber şeritleri, sarımsaklar, kekik, dereotu ve erimiş mısır nişastasını bir tencereye koyup, tencereyi kapağını kapatarak kısık ateşe oturtun ve sosu 15 dakika pişirin.

Bu arada bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu kaynatın.

Kaynamaya başlayınca lazanyaları koyup, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünleriyle yitirmemelidirler) kadar (yaklaşık 7 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, lazanyaları bir süzgeçte süzerek, bir tülbent üstüne yerleştirin.

Öbür tencereyi de ateşten alıp, sosun bir kenarda sıcak kalmasını sağlayın.

Harcın pişme süresi dolunca, tencereyi ateşten alıp, içinden defne yaprağını çıkararak atın. Lazanyaların 3'ünü 20 x 30 cm çapında bir fırın kabına yan yana yerleştirip, üstlerine kaşıkla dolmalık biber sosunu aktarın. Harcın üstüne 3 lazanyayı döşeyip, kıymalı harcı üstlerine aktararak, en üste kalan 3 lazanyayı yerleştirin.

Fırınınızı 190 C'a ısıtın. Margarinini küçük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, margarinini eritin.

Sonra unu koyup, bir tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, 1 dakika pişirin. Sürekli karıştırarak sütü azar azar ekleyip, 3 dakika pişirin. Parmesan (ya da kaşar) peynirinin yarısını ekleyip, beyazbiberi serpererek, tencereyi ateşten alın ve içindeki beyaz (beşamel) sosu kaptaki lazanyaların üstüne boşaltın. Üstüne kalan Parmesan (ya da kaşar) peynirini serpip, kabı fırına vererek, lazanyaları üstlerindeki peynir tabakası altın sarısı bir renk alıncaya kadar (40 - 45 dakika) pişirin. Kabı fırından alıp, bekletmeden servis yapın.