



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZANYA NEDİR?

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

Lazanya, İtalyan mutfağına ait leziz bir makarna türüdür. Orijinal adı 'Lazanya Bolognese' olarak bilinen bu makarna, adını Bolonya şehrinden almıştır. Lazanya aslında piştiğı yemek kabının adıdır. En çok tercih edilen türü, parmesan peynirli bolonez soslu olanıdır. Orijinal tarifin yanı sıra vejetaryen, tavuklu ve sebzeli versiyonları da çokça ilgi görmektedir.

İnce açılan hamur, çeşitli soslar, kıyma ve farklı sebzelerle hazırlanan lazanya, yumuşaklığını ara katlara sürülen beşamel sosundan sağlamaktadır. İtalyanlar bu lezziz makarnayı farklı soslar ekleyerek zenginleştiriyorlar. Özellikle lazanya sosları arasında beşamel ve bolonez sos oldukça popülerdir. Kullanılan peynirler de oldukça özeldir. Genellikle parmesan, ricotta ve mozzarella peynirleri ile yapılır. Hamurunu kendiniz açtıysanız yani taze ise haşlamadan yapabilirsiniz. Eğer hazırısa bir kaç dakika haşlayabilir veya kaynar su içinde bekletip, yumuşatabilirsiniz.

