



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZANYA

<https://migros.com.tr>

20 yaprak lazanya
500 gr. orta yağlı kıyma
1 su bardağı bezelye
2 adet havuç
2 adet kuru soğan
3 adet domates
3 diş sarımsak
400 gr. kaşar peyniri
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Muskat
2 çorba kaşığı un
Tuz
Tereyağı
4 bardak süt

1. Soğanları ve havucu küçük küçük doğrayın.
2. Domatesleri rendeleyin.
3. Sarımsakları dövün.
4. Soğanları ve havucu zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun.
5. Kıymayı ekleyin ve kavurun.
6. Rendelenmiş domatesleri ekleyin.
7. Sarımsakları ve ardından salçayı ekleyin.
8. Bezelyeleri ekleyin ve tuz, karabiber, muskat ekleyerek pişirin.
9. Başamel sos için; unu tereyağında kavurun.
10. Sütü yavaş yavaş ekleyin.
11. Tuz ve karabiber ekleyerek karıştırarak pişirin.
12. Lazanyaları kaynar tuzlu suda hafif yumuşatın.
13. Fırın tepsinize sırasıyla lazanya, bolonez ve beşamel sos katları yapın ve en üste kaşar rendesini serpin.
14. 180 dereceye ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirin.



