



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZANYA

- 1 paket Knorr Beşamel Sos
- 1 paket Knorr Domatesli Makarna Sosu
- ½ paket lazanya
- 300 gr dana kıyma
- 150 gr kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 3 ¼ su bardağı soğuk süt
- 1 ¼ soğuk su

Knorr Beşamel Sosu, soğuk süt ile pişirme talimatlarına göre hazırlayın. Geniş bir teflon tavada kıyma renk değiştirene kadar yaklaşık 2-3 dakika kavurduktan sonra üzerine Knorr Domatesli Makarna Sosu ve 1 ¼ su bardağı soğuk su ilave edin, kaynayana kadar sürekli karıştırın. (Yağ koymaya gerek yok) Sos kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 5 dakika daha pişirin. Bol tuzlu suda haşlanmış lazanyaları süzgece alın. Borcamın tabanını yağlayın ve ilk katı lazanyalar üst üste gelmeyecek şekilde dizin. Lazanyaların üzerine sırasıyla Knorr Beşamel Sos, Knorr Domatesli Makarna Sosu ve lazanya koyun. Elinizdeki tüm malzeme bitene kadar bu işleme aynı sırada devam edin. Son olarak rendelenmiş peyniri üzerine gezdirin ve 180 derecede 30-35 dakika fırınlayarak servis edin.

