



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

LAZANYA

www.miele.com.tr

10 - 12 kat Lazanya (önceden haşlanmaz)

Domatesli kıymalı sos:

50 gr. pastırma

150 gr. Soğan

375 gr. Kıyma

Tuz

Karabiber

1 çay kaşığı Kekik

1 çay kaşığı Fesleğen

500 gr. soyulmuş Domates

30 gr. Domates püresi

125 ml Et suyu

Mantar sosu:

20 gr. Tereyağı

150 gr. taze Mantar

2 yemek kaşığı Un

250 ml Krema

250 ml Süt

Tuz

Muskat

2 yemek kaşığı Maydanoz, kıyılmış

Üstünü kızartmak için:

200 gr. Gouda peynir, rendelenmiş

Doğranmış pastırmaları kızartmaya başlayın, soğanların üçte ikisini buna ekleyin. Kıymayı da katın ve karıştırarak kavurun. Tuz, karabiber ve otlarla tatlandırın.

Domatesleri yarıya bölün, domates salçası ve et suyunu ekleyin ve yakl. 5 dakika pişirin.

Sos için kalan soğanları pembeleşinceye kadar tereyağında çevirin. Dilimlenmiş mantarları ve unu karıştırarak ilave edin. Krema ve sütü ekleyin, baharatla tatlandırın, yakl. 5 dakika pişirin. Maydanozu ilave edin.

Kalıbı yağlayın ve içine bir kat domatesli-kıymalı sosun üçte birini, 5-6 kat lazanya, yine bir kat domatesli-kıymalı sosun üçte birini, üstüne mantarlı sosun yarısını, sonra 5-6 kat lazanya, kalan domatesli-kıymalı sosun tamamını ve kalan mantarlı sosu koyun.

Peynir serpin ve üstü açık pişirin.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 22.03.2021

© lezzetler.com tarif no:124100 • adı:Lazanya • gönderen:kurşun asker • indirme tarihi:14.04.2025 - 16:10