LAZANYA

http://www.hurriyet.com.tr

200 gram kıyma
1 paket lazanya
3 adet kuru soğan
3 adet havuç
3 su bardağı kıyılmış mantar
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Sos için:
2 su bardağı rendelenmiş kaşar
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tutam tuz

Kaynayan tuzlu suya 2 yemek kaşığı zeytinyağı koyun. Lazanyayı dörder dörder içine atın. Lazanya yumuşayıp rengi beyazlaşınca soğuk suya tutun, sonra da süzün.
Tereyağını eritin, zar şeklinde doğradığınız soğan, kıyma, havuç, mantar, karabiber, tuz, salça ve 1 bardak su koyun. Hazırladığınız bu harcı 15 dakika pişirin.
Beşamel sos için unu, pembeleşene kadar tereyağında kavurun. Süt ve tuz koyup karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin. Kaşar peynirini de ekledikten sonra tencereyi ocaktan indirin.
Yağlanmış fırın kabına lazanyaları yan yana dizin. Üstüne beşamel sosu dökün. İkinci sıraya kıymalı harcı yayın, üçüncü sıraya beşamel sosu dökün. Dördüncü sıraya tekrar kıymalı harcı, beşinci sıraya yine beşamel sosu koyun. Altıncı sıraya harcı, yedinci sıraya da kalan sosu dökün.
175 derecelik fırında 25 dakika pişirin. 10 dakika bekletip servis yapın.