



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZANYA

1 paket lazanya
400 gram kıyma
1 adet kuru soğan
2 adet yeşil biber
1 adet domates
Bir tutam maydanoz
1 yemek kaşığı domates veya biber salçası
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Geniş bir tencerede lazanyayı haşlayın.
Ardından kırılmadan bir tepsiye yerleştirin.
Kıymalı harç için; soğanı ince ince doğrayın ve tavada soteleyin.
Üzerine kıymayı ekleyip kavurun.
Domatesin kabuklarını soyun ve ince ince doğrayın.
Biber ve maydanozu da çok ince şekilde doğrayıp hepsini tavaya ekleyin.
En son salça ve baharatları da ilave edip güzelce kavurun.
Diğer taraftan da beşamel sosunu hazırlamak için; tereyağı ve unu kavurun.
Üzerine süt ekleyip karıştırın.
Kıvamı koyulaşınca ocaktan alın.
2 adet lazanya yaprağını yan yana fırın tepsisine dizin. Üzerine kıymalı harcı ekleyin.
Üzerine beşamel sosu yayın.
Tüm lazanya yaprakları bitene kadar bu işlemi sürdürün.
En son rendelenmiş kaşar peynirini de ekleyip fırına verin.
200 derecede 20 dakika pişirin ve dilimleyerek servis edin.

