



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZANYA

<https://www.posta.com.tr>

1 paket lazanya
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
2 adet havuç (küp doğranmış)
400 gram orta yağlı kıyma
2 diş ezilmiş sarımsak
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
4 adet rendelenmiş domates
2 adet defne yaprağı
1,5 su bardağı bezelye
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Beşamel sos için:
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
4 su bardağı soğuk süt
1 çay kaşığı karabiber
1/4 çay kaşığı rendelenmiş muskat ceviz

Ayçiçek yağın ve tereyağı bir tavada kızdırın. Doğranmış soğanları 3- 4 dakika kadar kavurun. Üzerine havuçları ekleyip 3-4 dakika daha kavurmaya devam edin. Kavrulan havuç ve soğanların üzerine kıymayı ekleyin ve suyunu salmasını ve tekrar çekmesini bekleyin. Sarımsak, tuz ve karabiberi koyun. Son olarak rendelenmiş domates ve defne yaprağını ekleyip harcı pişmeye bırakın. Domates, suyunu biraz çektikten sonra içerisine bezelyeyi de ekleyin ve iç harcını pişirmeye devam edin.

Beşamel sosu için; tereyağını tencerede eritin. Unu, kokusu çıkıp renk alana kadar kavurun. Kavrulan una soğuk sütü ekleyin ve bir çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırarak pişirin. Pişmeyen lazanya yaprakları kullandığınızda, normale göre beşamel sosunuzu daha sıvı olması gerekir. Bu yüzden fazla katılaşmamasına dikkat edin. Karabiber ve rendelenmiş muskat cevizini ekledikten sonra ocaktan alın. Fırın kabının tabanına biraz beşamel sos ve iç harçtan yayıp lazanya yapraklarını dizin. Daha sonra sırayla kıymalı harç, beşamel sos ve bir parça rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin. Lazanyanın en üst katı için beşamel sos ve rendelenmiş kaşar peyniri ayırdıktan sonra bu işlemi sırasıyla tüm lazanya yaprakları için tekrarlayın. Kalan beşamel sos ve rendelenmiş kaşar peyniri ile lazanyanın üzerini kaplayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Pişirme süresi fırından fırına değişiklik gösterebilir. Piştiğinden emin olana kadar kontrollü olarak pişirin. Fırından çıkan lazanyayı dilimledikten sonra ılık olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:151924 • adı:Lazanya • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:16.04.2025 - 11:56