



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAZANYA

65-70 gr. buğday unu
50-55 gr. irmik
200-230 ml. Süt
Tuz
Yumurta
700 gr. kıyılmış tavuk eti ve siğir eti
4 domates
2 diş sarımsak
Biraz fesleğen ve maydanoz
Öğütülmüş karabiber
800 ml sos için süt
Yarım paket tereyağı
120 g sos için un
Zeytinyağı
150 g Parmesan Peyniri
1 paket lazanya
İçi için:
500 gram dana kıyma
1 çay bardağı sıvı yağ
2 adet soğan
2 adet domates
2 diş sarımsak
2 adet kırmızı köz biber
3 adet sivri biber
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı pesto sos
Karabiber
Pul biber
Tuz
Beşamel sos için:
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı un
850 mililitre süt
Tuz
Üzeri için:
250 gram taze kaşar

Soğanların ve domateslerin kabuklarını soyun, yıkayın ve küp küp doğrayın. Sarımsakları soyun, yıkayın ve rendeleyin. Biberleri yıkayıp, orta kalınlıkta doğrayın. Havucun kabuğunu kazıyın, yıkayın ve rendeleyin. Yağı pişirme tenceresine alın, üzerine soğan ve kıymayı ilave edin, ara sıra karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Üzerine biberleri, havuç ve sarımsağı ekleyin. Bu şekilde de 3 dakika kavurun. Üzerine domatesi ekleyin, suyunu salıp çekene kadar pişirin. Baharatlar, pesto sosu ve tuzu ekleyin, karıştırın ve ocağı kapatın. Lazanyaları makarna haşlar gibi haşlayın ve kevgir yardımıyla suyun içinden süzerek alın. Fırın kabını birkaç damla sıvı yağ ile yağlayın. Hazırladığınız beşamel sosa kevgir yardımı ile fırın kabına yarım kevgir yayın. Üzerine bir sıra haşlanmış lazanya yerleştirin. Üzerine hazırladığınız kıymalı harçtan yayın, üzerine beşamel sos ekleyin. Bu sırayı tüm malzemeler bitene kadar tekrarlayın. En üste beşamel sos ve kaşar peyniri serpin. 200 derece ısınmış fırında yaklaşık 25 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:156791 • adi:Lazanya • gönderen:Doctor • indirme tarihi:13.03.2025 - 00:49