LAZANYA

1 paket lazanya
500 gram kıyma
2 tane domates
2 tane soğan
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı kadar zeytinyağı
1 çorba kaşığı kadar biber salçası ya da domates salçası
1 tane havuç
2 tane sivri biber
Yarım su bardağı kadar su
Kaşar peyniri ya da farklı bir peynir çeşidi (rendelenmiş)
Tuz
Karabiber
Beşamel sos için:
2 çorba kaşığı kadar tereyağı
4 çorba kaşığı kadar un
2 su bardağı kadar süt
Tuz
Karabiber

Kıymayı yağ ile suyunu salıp çekene kadar kavurun. Üzerine yemeklik doğradığınız soğanları ekleyin. Soğanlar da kavrulunca salça ekleyip kavurmaya devam edin. İnce kıyılmış sarımsak, doğranmış biber, rendelenmiş havuç ve küp küp doğranmış domatesleri ekleyip pişmeye bırakın. Son olarak tuz, karabiber ve yarım su bardağı sıcak su ekleyip 5 dakika daha pişirin.
Beşamel sosu hazırlamak için tereyağını eritin, unu kokusu çıkana kadar kavurun. Un kavrulunca üzerine süt, karabiber ve tuzu ekleyip ocaktan alın.
Fırın kabını ayçiçeği yağı ile yağlayın. Lazanya yapraklarını tek yaprak halinde dizin ve üzerine beşamel sosu sürün.
Sosun üzerine kıymalı harcınızı ekleyip üzerine kaşar peyniri rendeleyin. Bu işlemi tüm lazanya yapraklarını dizdiğinizde tekrar edin.
Kalan beşamel sosu lazanyanızın üzerine dökün ve tekrar kaşar peyniri rendeleyin. 180 derecelik fırında 25 dakika kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:157645 • adı:Lazanya • gönderen:Doctor • indirme tarihi:20.05.2024 - 04:03