



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAZANYA

- 1 paket lazanya (yaprak hamur)
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 2 adet havuç
- 400 gram orta yağlı kıyma
- 2 diş 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 cevizi

Ayçiçek yağın ve tereyağı bir tavada kızdırın. Doğranmış soğanları 3- 4 dakika kavurun. Üzerine havuçları rendeleyip 3-4 dakika daha kavurmaya devam edin.

Kavrulan havuç ve soğanların üzerine kıymayı ekleyin ve suyunu çekene kadar kavurun.

Sonra sarımsak, tuz ve karabiberi ekleyin. Son olarak rendelenmiş domates ve defne yaprağını ekleyip harcı pişirmeye bırakın.

Domates, suyunu biraz çektikten sonra içerisine bezelyeyi de ekleyin ve iç harcını pişirmeye devam edin.

Beşamel sosu hazırlamak için; tereyağını sos tenceresinde 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 çok kıvamlı olmamasına özen gösterin.

Karabiber ve rendelenmiş muskat cevizi ekledikten sonra ocaktan alın.

Fırın kabının tabanına biraz beşamel sos ve iç harçtan yayıp lazanya yapraklarını dizin.

Sırasıyla; 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 servis edin.

