LAZANYA

https://www.fakir.com.tr

İç için:
15-16 adet lazanya yaprağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
500 gr. kıyma
6 adet domates
1 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber
Beşamel sos için:
2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
Tuz
Üzeri için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri ya da parmesan peyniri

İç harcı için bir kaba domatesleri rendeleyerek soğanları küçük küpler halinde doğrayın. Zeytinyağı, kıyma, tuz ve karabiberi ekleyerek tüm malzemeyi birbirine karıştırın.
Cuisinier'i açtığınızda ekranda görünen pişirme menülerinden “Makarna” seçeneğine gelin. “Başlat” tuşuna 2-3 saniye basılı tuttuğunuzda pişirme işlemi başlar.
Beşamel sosu için “Sote” programına gelin ve Cuisinier’in pişirme haznesine yağı ile unu ilave ederek kokusu çıkana kadar kavurun. Ardından topak olmamasına dikkat ederek tuz ile sütü ilave edin ve hızlıca çırpın.
Cuisinier’in pişirme haznesini yağlayarak 5-6 adet lazanya yaprağını tabana bir sıra kıymalı harç, bir sıra lazanya yaprağı olacak şekilde elinizdeki tüm malzeme bitene kadar dizin.
Üzerine beşamel sosu dökerek kaşar peynirini ilave edin ve kapağı kapatarak bitiş sinyali gelene dek pişirin.