LAZANYA

https://www.cumhuriyet.com.tr

12 yaprak lazanya
İç harcı için;
400 gr kıyma
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet kuru soğan
2 adet domates
2 yemek kaşığı domates salçası
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı sıcak su (300 ml)
Beşamel sosu için;
2 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı süt (600 ml)
Yarım su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Üzeri için;
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi

İç harcı için geniş bir tavaya sıvı yağı alalım. Küçük küçük doğradığımız soğanları ilave edelim, biraz kavurduktan sonra üzerine kıymayı ilave ederek kavurmaya devam edelim.
Kıymalar yeterince kavrulunca doğradığımız sarımsakları ve kabuğunu soyup doğradığımız domatesleri de ilave edelim ve orta ateşte 5 dakika kadar daha soteleyelim.
Üzerine salçayı ve tuzu ekleyerek kavuralım.
Ardından suyunu ekleyelim ve iç harcımız suyunu çekene kadar kısık ateşte pişmeye bırakalım.
Beşamel sosu için tereyağı ve unu küçük bir tencereye alalım ve orta ateşte kavurun.
Üzerine sütü azar azar ekleyelim ve topaklanmaması için sürekli çırparak karıştıralım.
Kaynamaya başlayınca tuz ve karabiberi ekleyelim. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alalım.
Kıymalı sos ve beşamel sos hazırlandıktan sonra ısıya dayanıklı bir fırın kabına önce biraz iç harçtan yayalım.
Üzerine çok az beşamel sostan gezdirdikten sonra lazanyaları dizelim.
Lazanyaların üzerine biraz kıymalı iç harç ve ardından beşamel sos dökerek güzelce yayalım.
Üzerine tekrar lazanya yapraklarından yerleştirelim ve tekrar iç hraç ve beşamel sostan gezdirelim. Bu işlemi malzemeleriniz bitene kadar devam ettirelim.
En üstteki lazanyalara tekrar iç harç ve beşamel sos dökelim ve kaşar peyniri rendesi serpelim.
Lazanyalarımızı önceden ısıtılmış 190 derece fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirelim.
Üzeri tamamen kızarınca fırından alalım ve 15 dakika kadar dinlendirelim.
Ardından lazanyamızı dilimleyerek servis edelim.

© lezzetler.com tarif no:176692 • adı:Lazanya • gönderen:gül • indirme tarihi:10.05.2024 - 08:49