



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZANYA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 paket hazır lazanya
300 gr kıyma
1 adet soğan
3 adet domates
2 adet yeşil biber
2 adet havuç
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber, kimyon, kekik
1 çay bardağı kadar su
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Beşamel sos için:
1 litre süt
3 yemek kaşığı tereyağ
2-3 yemek kaşığı tepeleme un
Tuz
Rendelenmiş muskat

Öncelikle geniş bir tavada, soğanı küp şeklinde doğrayıp zeytinyağında kavurun. Sarımsağı ve kıymayı ekleyip pişirin. Salça ekleyin. Havuçları küp şeklinde doğrayın ve kıymalı harca ekleyin. Küçük küçük doğranmış biberleri ekleyin. Rendelenmiş domatesleri ekleyip orta ateşte pişirin. Baharatları ekleyip 1-2 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Beşamel sos için, tereyağını eritin. Unu ekleyip sararınca kadar kavurun. Karıştırmaya devam ederek sütü azar azar ekleyin. Tuz ve rendelenmiş muskatı ilave edip koyulaşınca kadar pişirin. Fırın kabının tabanına az miktarda beşamel sos yayın. Üzerine yan yana lazanya yapraklarını dizin. Üzerine beşamel sosa biraz alaraka yayın. Kıymalı harcın yarısını yayın. Kaşar peynirinden bir miktar serpiştirip üzerine lazanya dizin. Aynı işlemi tekrarlayın. En üste beşamel sos döküp kaşar peyniri serpiştirdikten sonra 180 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.



