



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZANYA

Malzeme:

12 adet lazanya hamuru

4 adet domates

4 adet patlıcan

1 adet soğan

200 gram dana kıyma

200 gram beyaz peynir

Tuz

Karabiber

Sosu İçin :

50 gram Teremyağ

50 gram Bizim Mutfak Un

300 ml süt

muskat

Tuz

Lazanya hamurlarını haşlayın. Patlıcanları ince kesin, unlayın ve kızartın. Domatesleri ince dilimleyin. Kıymayı ince kıyılmış soğan, tuz ve karabiber ile kısık ateşte kavurun. Beşamel sos için bir tencerede Teremyağı ekleyip eriyince un ilave edin ve kavurun. Süt ve diğer malzemeleri ilave edin ve devamlı çırparak kaynamasını bekleyin. Hazırlanan malzemeleri yağlanmış tepsiye lazanya, beşamel, kavrulmuş kıyma, patlıcan, domates, beyaz peynir sıralamasıyla koyun. Bu sıralamayı 4 defa tekrarlayın. 180 derecede 15 dakika pişirin. Altına domates sosu gezdirip servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.02.2024