



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAZANYA

Lazanya (1 paket)
Kıyma (yarım kg)
Zeytinyağı (1 çay bardağı)
Soğan (2 adet)
Un (3 çorba kaşığı)
Salça (1 çorba kaşığı)
Sivribiber (2 adet)
Kaşar peyniri (1 su bardağı, rendelenmiş)
Süt (2 su bardağı)
Yumurta (1 adet)
Domates (1 adet)
Su (1 litre)
Tuz ve karabiber

Tencereye 1 litre sıcak su koyun ve lazanyaları tencerenin içinde 5-6 dakika kaynatın. Haşladığınız lazanyaları kevgirle soğuk suyun içine alın.

Ayrı bir tavaya yarım çay bardağı sıvıyağ koyun ve kızdırın. Yarım soğanı küçük küpler halinde kesin. Yarım kg kıymayı tavaya ekleyin ve soğanlarla birlikte kavurun. Bu sırada 2 adet sivribiberin içini temizleyin ve biberi ince ince dilimleyin.

Soğan ve kıymaları orta ateşte kıyma suyunu verip yağın çekene kadar yaklaşık 5 dakika kavurun. Ardından doğradığınız biberleri karışıma ekleyin. Kavrulmuş kıymaların üzerine 1 çorba kaşığı salça ilave edin ve karıştırın. 1 adet domatesi küp küp doğrayın ve tavaya ekleyip karıştırın. Karabiberi ve tuzu da üzerlerine serpin.

Beşamel sos hazırlığı: Ayrı bir tencereye 1 çay bardağı zeytinyağı ve 1 çay bardağı unu ekleyip un kokusunu verene kadar kavurun. 2 bardak süt ve 1 su bardağı suyu tencereye dökün. Yeterince tuz ve karabiberi serpin ve karıştırmaya devam edin. Orta ateşte sos kıvamına gelene kadar kaynatın. Sosun altını kapattıktan sonra da 1-2 dakika daha karıştırın. Sosun üzerine 1 adet yumurtayı kırın ve çırpmaya devam edin.

Borcama fırça ile yağlayın. Derin çukur kaptaki lazanyaların suyunu süzün. Süzdüğünüz lazanyaları yağladığınız borcamın üzerine borcamda boşluk kalmayacak şekilde yayın. Üzerine hazırladığınız karışımdan koyun.

Kıymalı için üzerine ise beşamel sosunu dökün. Sosların üzerine bir kat daha lazanyayı yayın.

İkinci katta da aynı işlemi uygulayın. Lazanyalar bitene kadar aynı işlemi uygulamaya devam edin. En son lazanyaların üzerine de hazırladığınız beşamel sosu dökün ve iyice yayın. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirlerini serpin. Önceden ısıtılmış fırında 180-200 derecede 20 dakika bekletin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.09.2021

