



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAZANYA

200 gram dana kıyma
800 gram süt
40 gram un
40 gram tereyađı
1 adet sođan
3 diř sarımsak
1 adet domates
Biraz zeytinyađı
1 kutu lazanya
Biraz rendelenmiř kařar peyniri

Kıyma ve soğan zeytinyağında pişirilir. İçine havuç rendelenir, sarımsak eklenir, tuz konur. Güzelce kavrulur. En son domates eklenir, pişirilir. Diđer tarafta tereyağı eritilir. İçine un konup kavrulur. Süt yavaş yavaş içine katılır. Karıştırılarak muhallebi kıvamına getirilir. Borcam kap yağ ile yağlanır. En alta beşamel sos onun üzerine kıyma daha sonra lazanyalar konur. Tekrar beşamel sos, kıyma ve lazanya konarak 3 kat sıralanır. En üstüne rendelenmiş kaşar peyniri konup önceden ısıtılan fırında 150 derecede 20-25 dakika pişirilir. zerine pul biber döküp servis yapılır.