



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAZANYA

Yarım paket lazanya
250 gr kıyma
2 adet soğan
3 adet domates
2 yemek kaşığı salça
2-3 yemek kaşığı sıvıyağ
Beşamel sos için:
2 kaşık tereyağı
4 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
1 kase kaşar rendesi

Geniş bir tavaya yada tencereye sıvıyağı alın. Üzerine kıymayı ilave ederek 1-2 dakika kavurun. Üzerine soğanları ekleyin soğanlar pembeleşince salçayı ekleyin ve iyice karıştırın. Domatesleri ekleyip gerekirse biraz su koyup kaynatın ocaktan alın. Tereyağı ve unu tencerede koyun ve un rengini değiştirene kadar orta ateşte kavurun sütü ekleyip beşameli hazırlayın borcama 1 sıra lazanya- 1 sıra beşamel- 1 sıra kıyma olacak şekilde dizin, son olarak beşamel sos ve kaşarı koyup fırınlayın.