



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAZANYA

Esra Dağdelen

9 Yaprak lazanya
500 g Kıyma
1 Kase Kaşar Peyniri
3 Adet Domates
1 Adet Soğan
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
2 Adet Havuç
1 Diş Sarımsak
4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
2 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Çay Kaşığı Kimyon
1 Çay Bardağı Su
Sos İçin.
4 Su Bardağı Süt
3 Çorba Kaşığı Tereyağı
2 Çorba Kaşığı Tepeleme Un
1 Çay Kaşığı Tuz
200 g Kaşar Peyniri (üzerin İçin)

Soğan, havuç ve sarımsağın kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayalım. Orta boy tavaya zeytinyağını alıp kızdıralım, soğan ve sarımsağı ekleyip kavuralım. Kıymayı tavaya ilave edip 10 dakika kavuralım ve domates salçasını ekleyip kavurmaya devam edelim. Küp doğanmış havucu, tavaya ilave edip yumuşayana kadar pişirelim. Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyelim ve tavaya ilave edelim. Baharatları, tavaya ekleyip domates suyunu çekene kadar pişirdikten sonra ocaktan alalım. Beşamel sos için, tereyağını eritip unu ekleyelim ve sararıncaya kadar kavuralım. Karıştırmaya devam ederek sütü azar azar ekleyelim. Tuzu ilave edip koyulaşmaya kadar pişirelim. Fırın kabının tabanına az miktarda beşamel sosu yayalım. Üzerine yan yana üç lazanya dizip beşamel sosun üçte birini yayalım. Üzerine kıymalı harcın yarısını yayıp kaşar peynirinden bir miktar serpiştirip lazanya dizelim. Lazanya, beşamel sos, kıymalı harçla yaptığımız işlemi tekrarlayalım. En üste beşamel sosu döküp kaşar peyniri serpiştirdikten sonra 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirelim. Fırından çıkartıp 5 dakika dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapalım.