LOR PEYNİRLİ VE SUCUKLU LAZANYA

https://www.aytac.com.tr

10 yaprak lazanya
Yarım kangal AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tereyağı
1.5 su bardağı lor peyniri
3 adet domates
100 g rendelenmiş kasar peyniri
Beşamel sos için;
60 g tereyağı
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
Üzeri için;
100 gr rendelenmiş kaşar peyniri
1 adet kırmızı kapya biber

1 AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUKları ince doğrayın ve tavada pişirin.
2 Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğradıktan sonra AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK?lara ekleyin. Tereyağını ilave ederek 3-4 dakika soteleyin ve ocaktan alın.
3 Beşamel sos için tereyağını eritin. Unu ekleyin ve rengi sararıncaya kadar kavurun.
4 Karıştırmaya devam ederken azar azar sütü ekleyin ve koyulaşıncaya kadar pişirin. Tuz, karabiber ile tatlandırın.
5 Fırın kabının tabanını hafifçe yağlayın ve 2 lazanya yaprağını yerleştirin.
6 Üzerine beşamel sos döküp lor peynirinin yarısını serpiştirin. Üzerini lazanya yaprakları ile kapatıp beşamel sos dökün.
7 AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK?lu karışım ile kaşar peynirinin yarısını yayın.
8 Malzemenin kalan yarısı ile işlemi tekrarlayın.
9 En üste rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin.
10 Kırmızıbiberin çekirdeklerini temizleyip ince doğrayın ve lazanyanın üzerine serpiştirin.
11 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin.
12 Fırından çıkardıktan sonra 5 dakika dinlendirip servis yapın.