



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI LAZANYA

www.miele.com.tr

15 kat Lazanya (önceden haşlanmaz)
400 gr. Gorgonzola peyniri, küp küp kesilmiş
1500 gr. Mantar, dilimlenmiş
3 yemek kaşığı Maydanoz, kıyılmış
150 gr. Parmesan veya 250 gr. Gouda, rendelenmiş
Beşamel sosu:
90 gr. Tereyağı
90 gr. Un
1400 ml Süt
Tuz
Karabiber
Muskat

Sos için tereyağını eritin, unu karıştırarak yağa ilave edin. Daha sonra süt ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Sosu yakl. 5 dakika kadar hafifçe pişmeye bırakın, tuz, karabiber ve muskat ile tatlandırın. Gorgonzola peynirini ekleyin, pürüzsüz bir hal alıncaya kadar karıştırın. En son mantarları ve maydanozu ilave edin. Sosun 1/4'ini bir sufle kalıbına koyun. 5 kat Lazanyayı bunun üzerine yerleştirin, peynirin 1/3'ini üzerine serpin. Tekrar sosun 1/4'ini, tekrar 5 kat Lazanya ve üzerine tekrar peynirin 1/3' ini serpin. Sonunda sosun yeniden 1/4'ini ekleyin ve Lazanya katlarını dizin. En sonunda kalan sosu üzerine dökün, kalan peyniri serpin ve üstü açık hafif kızarıncaya kadar fırında pişirin.

Not: Mantarlar yaklaşık 17. yüzyıldan beri bilinir ve daha o zamanlarda mağaralarda kültür mantarı yetiştirilmeye başlamıştır. Mantarlar üç çeşittir, beyaz hafif aromalı, kahverengi veya pembe lezzetli ve dev mantarlar. Mantarlar akan suyun altında hızla yıkanmalı ve suyun içinde bırakılmamalıdır.