



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI LAZANYA

- 6 adet mantar
- 1 kâse kıyma
- 8 adet lazanya
- 1 adet soğan
- 2 adet domates rendesi
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Baharat
- Tuz
- 1 su bardağına yakın sıcak su
- Beşamel sosu için:
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1,5 yemek kaşığı un
- 1,5 su bardağı süt
- Çok az tuz
- Üzeri için:
- 2 su bardağı kaşar rendesi

Beşamel sos için, tavaya sıvı yağı ve tereyağını koyup eritin. Üzerine unu ilave edip biraz kavurun. Sonra azar azar sütü ilave ederek topaklanmaması için sürekli karıştırarak pişirin.

Tuzu, karabiberi de ilave ederek muhallebi kıvamına geldiğinde birkaç dakika kaynadığında ocağın altını kapatın.

İç harcı için, soğanları yemeklik doğrayın ve sıvı yağda kavurun. Üzerine kıymayı ekleyerek kavurmaya devam edin. Ardından ince ince doğradığınız mantarları ilave ederek pişirin.

Daha sonra domates rendesini, salçayı, istediğiniz baharatları, tuzu ve suyu ilave edip karıştırın. Kıymalı harcı birkaç dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.

Lazanyayı pişireceğimiz uzun kabin tabanına lazanyayı döşeyin. Üzerine önce biraz beşamel sostan koyun.

Sonrasında kıymalı harçtan biraz döküp eşit şekilde dağıtın. Kıymalı harcın üzerine kaşar peyniri rendesi serpin.

Bir lazanya bir kıymalı harç ve arada beşamel sos olacak şekilde üst üste dizerek lazanyalar bitene kadar bu işleme devam edin. İsteyenler aralarına kaşar rendesi de ekleyebilir. Ardından beşamel sosu lazanyanın üzerine yayın. Beşamel sosun üzerine kaşar peyniri rendesi gezdirin.

Üzerini folya ile kapatın.

Önceden ısıtılmış 200 derecede fırında 15 dakika pişirin.

Süre sonunda folyoyu çıkarıp tekrar fırına verelim.

Üzeri kızarıncaya lazanyayı fırından çıkarabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:156708 • adi:Mantarlı Lazanya • gönderen:Doctor • indirme tarihi:02.04.2025 - 17:39