



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI LAZANYA

- 12 yaprak lazanya
- 1 su bardağı rendelenmiş mozzarella ve parmesan karışımı (yoksa kaşar peyniri)
- Beşamel sos için:
 - 1 litre süt
 - 100 gram un
 - 100 gram tereyağı
 - 1 arpacık soğan
 - 3 adet karanfil
 - 1 adet defne yaprağı
 - 1/2 çay kaşığı muskat cevizi rendesi
 - 1 çay kaşığı tuz
- Mantar harç için:
 - 500 gram kültür mantarı
 - 500 gram istiridye mantarı
 - 2 adet orta boy soğan
 - 1/2 demet maydanoz
 - 1 yemek kaşığı trüf yağı
 - 2 yemek kaşığı zeytinyağı
 - 1 tatlı kaşığı tereyağı
 - 2 tatlı kaşığı öğütülmüş top karabiber
 - 1 çay kaşığı tuz

Yağlar bir tavada birleştirilir, mantarlar sotelenir, karabiber ve tuz ilave edilir.

Beşamel sosu hazırlamak için; tereyağı sos tenceresinde eritin. Unu, kokusu çıkıp renk alana kadar kavurun.

Kavrulan una soğuk sütü ekleyin, arpacık soğanı rendesi, muskat cevizi rendesi, ezilmiş karanfil ve defne yaprağı ve tuz eklenir, Bir çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırarak pişirin sonra ocaktan alın.

Fırın kabının tabanına biraz beşamel sos ve ıspanaklı iç harçtan yayıp lazanya yapraklarını dizin.

Sırasıyla; harç, beşamel sos ve bir parça rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin. Lazanyanın en üst katı için beşamel sos ve rendelenmiş kaşar peyniri ayırdıktan sonra bu işlemi sırasıyla tüm lazanya yaprakları için tekrarlayın.

Kalan beşamel sos ve rendelenmiş mozerella, parmesan peyniri (kaşar peyniri) ile lazanyanın üzerini kaplayın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkan lazanyayı dilimledikten sonra servis edin.