



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TAVUKLU LAZANYA

<https://www.elele.com.tr>

Beşamel Sos:

1 lt. süt

1 su bardağı un

Unu kavuracak miktarda sıvı yağ

1 su bardağı kaşar peyniri rendesi

İç Harcı:

½ kg tavuk eti

800 gr mantar

2 adet kuru soğan

Birer yemek kaşığı domates ve biber salçası

1 tatlı kaşığı köri (bu miktar artırılabilir)

Bir tavada az miktarda sıvı yağla unu kavurun. Karıştırarak süt ekleyip kaynatarak beşamel sosu hazırlayın. Çok akışkan bir kıvamda olmayan sosa kaşar peynirini de ekleyip karıştırın. İç malzeme için tavuğu haşlayıp küp küp doğrayın. Küp küp doğradığınız mantarı yağda soteleyip kendi suyunu çekene kadar pişirin. Ayrı bir tencerede soğanları kavurun. Salçayı ilave edip tavuk ve mantarla karıştırın. Tuz ve köri ile tatlandırın. Dikdörtgen borcam tepsinin tabanına bir sıra lazanyayı boşluk kalmayacak şekilde döşeyin. Uzunlamasına ortadan kırıp boşlukları doldurun. Üzerini örtecek miktarda beşamel sos dökün. Mantarlı-tavuklu harçtan koyun, bir sıra daha lazanya döşeyin. Bu işlemi üç kata harç gelecek şekilde tekrar edin. Yani 3 kat mantar- tavuk, 4 kat lazanya olmalı. En üstteki lazanyanın üstünü beşamel sosla kaplayın ve fırınlayın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin, fırında kaşarlar eriyinceye kadar bir miktar daha pişirin.

