



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAPOLETANA SOSLU KIYMALI VE BEŞAMEL SOSLU BARILLA LAZANYA

1 paket Barilla Lazanya
1 kavanoz Barilla Napoletana Sos
400 g kıyma
0.9 l süt
50 g tereyağı
50 g un
Muskat cevizi
Tuz

Pratik bir şekilde Bolonez sos (kıymalı sos) hazırlamak için: Yağda kavurduğunuz 400 gr. kıymanın üzerine Barilla Napoletana sosunu ekleyin ve ısıtın.

Beşamel sos hazırlamak için: Geniş bir sos tavaasında tereyağını eritin, içine unu ve daha önceden kaynatmış sütün tamamını ilave edin. Karışımı çırparak topaklanmasını engellerken muskat cevizi, ile tuz ekleyerek çeşnilendirin ve kaynatın.

Fırına girebilen bir kabın tabanını yağlayın. Bir kepçe beşameli kabın tabanına yayın, Daha sonra 4 yemek kaşığı kıymalı sosu kabın tabanına yayın ve Barilla lazanya yaprakları ile üzerini kapatın.

Son işlemi 4 kez daha toplamda 5 kat elde edecek şekilde tekrarlayın. Her bir lazanya yaprağının kenarlarını bolca beşamel ve kıymalı sos ile kapladığınızdan emin olun. Her kata 15 gr rendelenmiş parmesan peyniri ekleyin.

Lazanyayı önceden 220 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkartın ve 10 dakika dinlenmeye bırakın.

