



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMESAN PEYNİRLİ LAZANYA

500 gram kıyma
5 diş sarımsak
1 kilogram domates
15 adet lazanya yaprağı
2 adet soğan
150 gram parmesan peyniri
2 yemek kaşığı un
250 gram tereyağı
1,5 su bardağı süt
Tuz
Paprika
Karabiber

Tencerede kaynayan suya lazanya yapraklarını atın. Suyun içine biraz sıvı yağ ekleyin. Yaprakların yapışmaması için ara sıra karıştırın. Lazanya yapraklarını 10 dakika suda haşlayın. Haşlanan yaprakları soğuk suya tutun yapışan yaprak varsa birbirinden ayırın.

Bolonez sos için 150 gram tereyağını kızdırın. Kızgın yağa küp şeklinde doğradığınız soğanları ekleyin ve pembeleşinceye kadar kavurun. Sarımsakları ve kıymayı da ekleyin. Kıyma piştikten sonra domates, tuz, karabiber ve paprikayı ekledikten sonra 15 dakika pişirin.

Beşamel sos için 250 gram tereyağını eritin ve 2 yemek kaşığı un ekleyin. 1 dakika kadar karıştırın. Üzerine sütü ekleyin, karıştırmaya devam edin. Arzu ettiğiniz kadar karabiberi de ekleyin. Karışım katılaşır gibi olunca ocaktan alın.

Bir tepsinin içini yağlayın, yaklaşık beş tane lazanya yaprağını içine serin. Bu yaprakların üzerine önce bolonez sosun üçte birini yayın. Daha sonra beşamel sosun üçte birini yayın. Bir miktar da parmesan peyniri ekleyin. Bu işlemi iki kez daha tekrar edin. En üste sos karışımı yayın. En üstünü parmesan peyniriyle kaplayın. 20-25 dakika 220 derecedeki fırında pişirin.

