



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ VE PIRASALI BARİLLA LAZANYA

1 paket Barilla Lazanya
4 pırasa (yaprakları ile beraber)
450 g baharatlı sosis
4 adet pırasa 2 yemek kaşığı natürel sızma zeytinyağı
4 kase süt
4 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı tereyağı
2/3 kase rendelenmiş Parmesan peyniri

Pırasaları temizleyin ve küçük küçük doğrayın. Sosisleri zeytinyağı ile bir tavanın içine alın ve koyulaşana kadar 5 dk. pişirin.

Pırasayı da ekleyin ve 5 dk. daha pişirin. Tavayı ocaktan alın.

Orta boy bir tavada tereyağını eritin. Unu ekleyin ve 3 dk. kadar karıştırarak pişirin.

Sütü yağ ve un karışımına yavaş yavaş ve karıştırarak ekleyin. Devamlı olarak karıştırın ve 5 dk. boyunca kaynayana kadar pişirin. Beşamelinizin kıvamını biraz sıvı tutmaya özen gösterin.

Ardından sosis ve pırasa karışımını beşamel sosa ekleyin. Tatlandırmak için tuz ve karabiber ekleyin.

25x35 cm. boyutlarındaki tepsiye küçük bir miktar beşamel sos koyun.

4 adet Lazanya yaprağı kullanarak toplamda 4 kat oluşturun ve her katın içine 1/4 miktarda sos karışımı koyun.

En üst kata da sos ekleyerek katları tamamlayın. En üstüne Parmesan peyniri serpin. 175°C fırında 20 dk. boyunca pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra servis etmek için 10 dk. bekleyin.

