



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYA KIYMALI LAZANYA

Malzemeler:

- 1 paket lazanya,
- 1 kâse soya kıyması,
- 1 su bardağı süt,
- 2 bardak un,
- 1 bardak sıvıyağ,
- 1 adet yumurta,
- 100 gram kaşarpeyniri,
- 1 adet orta boy domates
- 2 adet yeşil soğan.

Hazırlanışı:

Domates yıkandıktan sonra soyulup küp şeklinde doğranır. Tavaya sıvıyağ ve domates eklenip kavrulur. İçine soya kıyması eklenip kavrulmaya devam edilir. Ayrı bir tencerede kaynayan suya tuz atılıp lazanyalar haşlanır. Soteleşen soya kıymasına maydanoz eklenerek ateşten alınır. Haşlanan lazanyalar soğuk suda biraz bekletilerek tabağa alınır. Tencerede un kavrulur ve üzerine süt eklenir. Fırın kabına alınan lazanya-ların üzerine domatesli sos konur. Un ve süt karışımı dökülerek tekrar lazanyalar dizilir. Un ve süt karışımının içine yumurta kırılıp karıştırılır bu karışım lazanyaların üzerine sürülür. Kaşar rendesi serpilerek fırına sürülür. Kaşarlar kızarıncaya fırından çıkarılıp servise sunulur.