TAVUKLU FIRINDA LAZANYA

1 adet büyük boy soğan
2 adet büyük boy havuç
2 adet çarliston biber
3 adet orta boy domates
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı su
1 miktar sıvıyağ
1 adet zar şeklinde doğranmış tavuk göğsü
1 tatlı kaşığı karabiber tuz kekik
Başemel sos:
3 tepeleme çorba kaşığı un
1 litre süt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 kase rendelenmiş kaşar peyniri
1 paket lazanya

Soğanlar ince doğranır sıvı yağ ile sotelenir küçük doğranan biberler eklenir, tavuklar eklenip kavurmaya devam edilir. havuç eklenir en son salça ve kabukları soyulmuş domates eklenir. Baharatlar ve su eklenip bir taşıp pişirilir.
Sos için un ve yap kokusu çıkana dek kavurulur.yavaş yavaş süt ilave edilir ve akışkan bir kıvam alana dek pişirirlir.
Dikdörtgen geniş bir borcama önce beşamel sos dökülür sonra tavuklu harçtan lazanya yapraklarını tepsinin her tarafını örtecek şekilde yerleştirilir.bu işlem iç harç bitene kadar devam edilir.en üst kata beşamel sos dökülür ve kaşar peyniri rendesi serpilerek 180 derece önceden ısıtılmış fırında pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:103130 • adı:Tavuklu Fırında Lazanya • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:11