TAVUKLU LAZANYA

https://cook.com.tr

Taze Kaşar 200 Gram
Un 1 Çorba Kaşığı
Deniz Tuzu 1 Adet
Kekik 1 Tutam
Feslegen 4 Dal
Tereyağı 50 Gram
Kültür Mantarı 300 Gram
Havuç 2 Adet
Sarımsak 1 Diş
Soğan 1 Adet
Muskat 1 Tutam
Domates Rendesi 300 Gram
Kereviz 200 Gram
Tavuk Kıyma 400 Gram
Pastörize Süt 200 Mililitre
Tane Karabiber 1 Tutam
Sıvı Yağ 1 Kahve Fincanı
Lazanya 16 Adet

Önce sivi yagi tencerede kizdirip tavuk kiymasini kavurun.
Diger tarafta yikayip soydugunuz sogan, sarimsak, havuc, kereviz, mantar, feslegen, dereotunu mutfak rondosuna doldurup eziniz.
Kavrulan kiymaya sebze karisimini, tuzu ve baharatlari son olarak domates rendesini ekleyip pisirin.
Kücük bir tavada tereyaginda unu kavurup sütüde ekleyip besamel sosu elde edin.
Yagli kagit serdiginiz dikdörtgen firin tepsisine önce sostan sonra bir sira lazanya yapragi gezdirin, islemi malzeme bitene kadar tekrar edin.
Sonra rendelenmis kasar ve besamel sosunu ekleyip 200 derece firinda yarim saate yakin pisirin.

Not: Ayni tarifi dana kiymayla ya da kiymasiz patatesle de deneyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:171106 • adı:Tavuklu Lazanya • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:05.05.2024 - 14:47