YALANCI LAZANYA

400 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
1 su bardağı konserve bezelye
2 adet domates
1 tutam maydanoz
4 su bardağı süt
3 su bardağı un
3 adet yumurta
3 yemek kaşığı margarin
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet taze yeşil biber
1 tatlı kaşığı salça

Bir tavada 3 yemek kaşığı sıvı yağ ile küp doğranmış soğanınızı kavurmaya başlayın. İnce doğranmış biber ile kıymanızı ekleyin ve kavurun. Rendelenmiş domatesinizi katın. Salçanızı ve bezelyelerinizi ekleyin. Suyu çekilene kadar kaynatın. Tuz ve pulbiber katıp karıştırın, almaya yakın ince doğranmış maydanozlarınızı ekleyin. Krep hamuru için ayrı bir yerde 3 yumurta ile tuzu köpürene kadar çırpın. 2 su bardağı sütü ekleyin. Undan 1 yemek kaşığı ayırın, kalan unu azar azar katın ve boza kıvamına gelene kadar çırpın, yanmaz tavanızı ocağınızın üstüne alın. Tavanızı 3 yemek kaşığı margarinin bir kısmıyla yağlayın. Yağınız kızdığında üzerine 1 kepçe krep hamuru dökün. Tavanızı sağa ve sola doğru kaydırarak krep hamurunuzun tavanın tamamını kaplamasını sağlayın. Kreplerinizi önlü arkalı kızartın. Ayrı bir yerde 2 bardak sütle 1 yemek kaşığı unu çırpın. Fırın tepsinize kreplerin yarısını serin.üzerine iç malzemeyi yayın. Üzerini kalan kreplerinizi serin. En üste unlu süt karışımını dökerek 200 dereceye ayarlanmış ve önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:108309 • adı:Yalancı Lazanya • gönderen:Ay Fer • indirme tarihi:17.05.2024 - 07:06