

Bolonez Soslu Lazanya

Malzemeler

1 paket Lasagne, DE CECCO
800 gr. Bolonez sos
150 gr. Grana Padano (Parmesan) peyniri
150 gr. Mozarella peyniri
400 gr. Besamel Sos
Bolonez Sos;
3 corba kasigi zeytinyagi
400 gr. az yagli kiyma
2 adet sogan, ince kiyilmis
2 adet havuc, ince kiyilmis
2 adet kereviz, ince kiyilmis
1 kg. domates, soyulmus, cekirdekleri ayrilmis ve rendelenmis
Tuz, karabiber
3 corba kasigi kirmizi sarap
Besamel Sos;
4 yemek kasigi un
4 yemek kasigi tereyagi
4 bardak sut
Tuz, karabiber

Yapilisi

Ilk once Yagi bir tencerede erittikten sonra unu ekleyip kisik ateste karistirarak un sararip kokusunu verene kadar kavurun.

Daha sonra atesten alip 5 dakika dinlendirin ve cirparak kaynar sutu (mumkunse yagsiz) yavas yavas ekleyin. Orta ateste karistirarak koyulasmis olan sosun icine tuz ve karabiber ekleyin. Bir kere kaynatin sonra kisik ateste arada sirada karistirarak 10 dakika pisirin.

I.ASAMA

Bolonez sos ve besamel sosu bir tencerede karistirip hafif isitin.

II.ASAMA

MAKARNANIN HASLANMASI

Ayri bir tencerede 2 litre su kaynatin icine tuz ilave edin. Makarnayi , 5 dakika kadar haslayin ve sonra suyunu. Kesinlikle soguk sudan gecirmeyin .

SON ASAMA

Firin tepsini tereyagi ile hafif yaglayin ve tepsi ye bir kepce kadar bolonez sos ve besamel sos karisimini gezdirdikten sonra Lasagne yi bir sıra halinde tepsiye bir sıra dizin. Lasagne'larin uzerinde bolonez sos ve besamel sos karisimini doktukten sonra mozarella ve parmesan peyniri serpin. Bu islemi istege gore 4 veya 5 kat olarak yapabilirsiniz. Son olarak uzerinde mozarella ve parmesan peyniri serpererek 160 derece firinda 10 dakika uzeri kizarincaya kadar pisirin. Keserek servis yapabilirsiniz.