

Bolonez Usulu Lazanya

Malzemeler

300 gr lazanya

Parmesan peyniri

Rendelenmis gravyer peyniri

1 tutam feslegen yapragi

3 yemek kasigi salca

700 gr kiyma

1 sogan

40 gr tereyag

4 yemek kasigi un

1 lt sut

Yapilisi

Once sosumuzu hazirliyoruz. 1 kasik zeytinyagi ile ufak ufak dogradigimiz sogani pembelesinceye kadar kavuruyoruz. Ardindan kiymayi ekliyor ve 5 dk. kavurmaya devam ediyoruz. En son salcayi, tuzu ve karabiberi ekleyip hafif karistirarak 10 dk pisiriyoruz. Ardindan besamel sosumuzu hazirliyoruz. Tereyagini iyice erittikten sonra unu yavas yavas katarak hizlica karistiriyoruz. Unun topaklasmamasina dikkat ediniz. Kivami kati oldugunda yavasca sutu ekliyoruz ve homojen bir karisim elde edene kadar karistiriyoruz. Ardindan tuz ve karabiberi ekleyip altini kapatiyoruz. Firini 170 dereceye getiriyoruz. Dikdortgen tepsimize (cam olursa daha guzel bir goruntu oluyor) once sosumuzun bir kismini koyuyoruz. Ardindan lazanyadan 1 kat, ustune besamel sosu ekliyoruz. 3 kat lazanya olana kadar bu islemi yapiyoruz. En son besamel sosu koyduktan sonra gravyer peynir ve parmesan peyniri koyuyoruz. 35 dk firinliyoruz. Servis ederken feslegen yapraklarini koyuyoruz.