

Kiymali Lazanya Sarma

Malzemeler

20 adet lazanya yapragi
300 gr. koftelik cekilmis dana kiyma
1 adet irice sogan,1 dis sarimsak
1 adet orta boy patates
1 adet orta boy havuc
3 adet orta boy domates
1 cay bardagi zeytinyagi
1 tatli kasigi biber salcasi
1 tatli kasigi dolusu tuz
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi pul biber
bir tutam kekik
1 cay bardagi su
Besamel sos icin;
3 yemek kasigi tereyagi,
2 yemek kasigi un,tuz,
1,5 su bardagi sut,
bir avuc rendelenmis kasar peyniri.
Domates sosu icin;
3 adet rendelenmis domates
3 kasik zeytinyagi
1 dis rendelenmis sarimsak
Pulbiber,karabiber, biraz da tuz
1 cay kasigi seker

Yapilisi

Genis bir tencereye bolca su koyup icine de 1 tatli kasigi tuz ve 1 cay kasigi zeytinyagi kattim su kaynamaya baslayinca icine lazanyalari atip haslanmaya biraktim.

Lazanyalar haslanirken ben genis bir teflon tavaya zeytinyagini koyup icine incecik dogradigim sogani ekledim. Hafif pembelesene kadar kavurdum.Uzerine kiymayi ve baharatlarini ilave edip biraz kavurdum.Kapagini kapattiktan sonra atesi iyice kistim.Kiyma suyunu salip cektikten sonra salcayi ilave ettim.Biraz kavurup rendelemis oldugum domatesleri, patatesi ve havucu da katip karistirdim.Tuzunu attiktan sonra da suyunu doktum kapagini kapattim yine kisik ateste pisirdim sogumaya biraktim.

Haslanan lazanyalari suzgece aldim uzerine soguk su gezdirdim.Biraz da zeytinyagi ile karistirdim ki yapismasinlar diye.

Sarmak icin kesme tahtasinin uzerine teker teker alip uzun oldugu icin ortadan 2 ye kestim bir ucuna ic harci koyup sardim ve ucu alta gelecek sekilde yaglanmis tepsiye dizdim.Hepsi bitince uzerini besamel sosla kapladim.Ardindan domates sosu gezdirdim, kasar peyniri de serptim ve firina verdim.Firinin isisini sadece alttan verdim ust kısmi kapattim ki pisene kadar kasarlar yanmasin.

Besamel sosun hazirlanisi;Yagi erittim unu icinde biraz kavurduktan sonra sutu yavas yavas ilave ederek karistirdim muhallebi kivamina gelince kasari ekledim bitti:).

Domatesli sosun hazirlanisi;3 adet rendelenmis domatesi kucuk bir tencerede 3 kasik zeytinyagi ile biraz cevrip uzerine 1 dis rendelenmis sarimsak biraz pulbiber biraz

karabiber biraz da tuz ve 1 cay kasigi seker katip pisirdikten sonra besamel sosla kapladigim lazanyalarin uzerine gezdirdim.