

Kiymali Lazanya

Malzemeler

15 adet hazır lazanya
Yarım kilo dana kıyma
150 gr. parmesan peyniri
2 baş büyük soğan
5 diş sarımsak
Yarım kilo domates
2 yemek kasığı un
1+1/2 su b. süt
250 gr. sıviyag
Tuz, karabiber

Yapılışı

Tencerede kaynayan suya lazanya yaprakları atılır, biraz sıviyag ekleyin. 10 dakika kadar lazanyalar haşlandıktan sonra yaprakları sıcak sudan çıkararak soğuk suya sokup soklayın. Sosu için yagi kızdırın, buna ince doğranmış soğanları ekleyerek, pembeleşinceye kadar kavurun, daha sonra sarımsakları ve kıymayı katin. Kıymalar da pistikten sonra domatesleri, tuz ve karabiberi ekleyin. 10-15 dk. pısrıp bir kenara alın. Baska bir tencerede sıviyagi kızdırın, buna 2 yemek kasığı un ekleyin, 1 dakika karıstırın, bunlarında uzerine sutu ekleyin, karıstırmaya devam edin. Karabiber ekleyin, karısım katılasınca ocaktan alın. Bir tepsini icine yaglayıp 5 adet lazanya yapragını icine serin, bu yaprakların uzerine once domatesli sosu daha sonra sutlu sosu dokun, onun da uzerine parmesan peynirini yayın, butun katları bu sekilde tamamlayın ve kızgın fırında uzeri iyice kızarana kadar pısrın. Fırından çıktıktan sonra dilimleyerek servis yapın.