

Lazanya

Malzemeler

500 gr kiyma

1/2 cay bardagi sivi yag

1 adet ince kiyilmis kuru sogan

2 dis dovulmus sarimsak

3 su bardagi konserve domates rendesi

1 yemek kasigi domates salcasi

1/2 su bardagi su

1?er cay kasigi seker, tuz, feslegen, rezene, kekik, karabiber, kuru maydanoz (veya 10-15 dal taze maydanoz)

1 paket lazanya (12 yaprak)

1 su bardagi lor peyniri

1 su bardagi rendelenmis parmesan peyniri

1 adet yumurta

1 su bardagi rendelenmis mozzarella peyniri

Yapilisi

Kiyma sivi yag, sogan, sarimsak ile kavrulur. Salca, konserve domates, su ve baharatlar eklenerek agir ateste 10-15 dakika pisirilir.

Bu arada lazanya kutudaki tarife gore haslanir ve suzulur. Ayri bir kapta lor peyniri, parmesan peyniri ve yumurta iyice karistirilir.

Firin 180 derecede isitilir. Borcam firin kabina bir kepce kiyma sosundan konur (bu lazanya hamurunun tepsiye yapismasini onler) Sosun uzerine bir kat lazanya hamuru dizilir ve uzerine kiyma sosu yayilir. Ikinci kat lazanya hamuru dizilir ve hazirladigimiz lor peyniri karisima surulur ve mozzarella peyniri konur. Kiyma sosu tekrar yayilir. Ayni islem butun malzemeler bitene kadar sirayla uygulanir. En uste mozzarella peyniri yayilir ve uzerine yarim bardak su ilave edilir. Tepsi folyo ile kapatilir ve onceden isitilmis firinda 30 dakika pisirilir. Sonra folyo alinir ve lazanya agzi acik 30 dakika daha pisirilir. Firindan cikardiktan sonra 10 dakika dinlendirilir ve dilimlenerek servis edilir.

Afiyet olsun...