

Lazanya

Malzemeler

Lazanya

400 gr kiyma

3 yemek kasigi sivi yag

1 buyuk sogan

2 dis sarimsak

2 adet domates

2 yemek kasigi domates salcasi

1.5 su bardagi sicak su

yarim cay kasigi karabiber

1 cay kasigi pul biber

1 cay kasigi kekik

tuz

kasar peynirin

besamel sos icin;

2 yemek kasigi tereyag

3 su bardagi sut

yarim su bardagi (3 yemek kasigi) un

yarim cay kasigi karabiber

1 cay kasigi tuz

Yapilisi

bolones sos;

bir adet soganimizi yemeklik dograyalim

sivi yagimizi koydugumuz tencereye sogani ekleyelim pembelesince salca ve sarimsagi atalim kavurmaya devam edelim.

Yemeklik dogranmis domatesimizi koyup kavurmaya devam ediyoruz daha sonra kiymamizi karabiber pul biber kekik ve tuzu atiyoruz karistirarak pisirmeye devam ediyoruz. bolonez sosumuz piserken besamel sosumuzu yapalim;

2 yemek kasigi tereyagini erittikten sonra yarim su bardagi unu ekleyelim kokusu cikana kadar kavuralim. 3 bardagi sutu ekleyelim kaynamaya baslayınca karabiber ve tuzu ilave edelim kivam alınca hazır.

23-23 cm isiya dayanakli firin kabimiza once kiymali bolonez sosundan bir parca en alta ekleyelim uzerine besamel sostan bir miktar ekledikten sonra lazanyalarimizi dizelim lazanya yapraklarini dizdikten sonra yine kiymali sostan her tarafina yayalim uzerine biraz besame sosu ekleyelim ayni islemi en ust kata gelene kadar bu olcude firin kabinda yaklasik 5-6 yaprak lazanya yeterli oluyor son lazanya yapraklarini yerlestirdikten sonra kiymali sosumuzu ekleyelim besamel sosumuzu da ekledikten sonra rendeledigimiz kasari uzerini kapatacak sekilde serpelim kabimizin uzerini folyo ile kaplayalim

Onceden isittigimiz 190 40 dakika pisirelim.

Daha sonra uzerindeki folyoyu alip biraz daha uzeri kizarana kadar firinda pisirelim kizarınca firindan alalim bi 15 dakika dinlendikten sonra servise hazır deyleneceklere afiyet olsun. yorumlarinizi bekliyorum.