



HIRAZ'IN  
MUTFAđI



## İtalyan Usulü Lazanya - İtalyan Mutfağı



**Süre:** 1 Saat dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## **Malzemeler:**

### **Lazanya İçin:**

- 12 adet lazanya yaprağı (önceden haşlamaya gerek yok)
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri veya mozzarella

### **Kıymalı Sos İçin:**

- 400 gr dana kıyma
- 1 adet kuru soğan (küçük doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 su bardağı domates sosu
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber

### **Beşamel Sos İçin:**

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 2,5 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

## **Yapılışı:**

### **1. Kıymalı Sosu Hazırlama:**

1. Tavaya zeytinyağını alın, doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyip kavurun.

2. Kıymayı ekleyerek **suyunu çekene kadar kavurun.**
3. Domatesleri, domates sosunu ve salçayı ekleyin.
4. Tuz, karabiber, kekik ve pul biberi ekleyerek **orta ateşte 10 dakika pişirin.**

## 2. Beşamel Sosu Hazırlama:

1. Tereyağını bir tencerede eritin.
2. Unu ekleyerek **kokusu çıkana kadar kavurun.**
3. Sütü yavaş yavaş ekleyerek sürekli çırpın.
4. Koyulaşınca tuz ve karabiber ekleyin.

## 3. Lazanyayı Kat Kat Dizme:

1. Fırın kabına biraz kıymalı sostan yayın.
2. Üzerine lazanya yapraklarını dizin.
3. Sırayla kıymalı sos, beşamel sos ve lazanya yapraklarını dizerek katmanlar oluşturun.
4. En üste beşamel sosu yayın ve rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin.

## 4. Pişirme:

1. **180°C fırında 35-40 dakika** pişirin.
2. Üzeri kızardıktan sonra 5 dakika dinlendirip servis edin.

## 5. Servis:

- Dilimleyerek sıcak servis yapın.

>> **İpucu:** Daha lezzetli bir lazanya için **katmanlara parmesan peyniri de ekleyebilirsiniz.**