

# Lazanya

Toplam 118 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 66 dk

8 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 17/10

Kat kat makarna, dana kıyması ve beşamel sosla pişen İtalyan fırın yemeği.

## Malzemeler

- 12 adet Lazanya yaprağı
- 500 gr Dana kıyma
- 2 su bardağı Domates sosu
- 1 adet Soğan
- 1.5 su bardağı Kaşar peyniri

## Beşamel için

- 3 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Un

## Yapılış

- Kıyma soğan ve domates sosunu 20 dakika pişirin.
- Tereyağı ve unu 2 dakika kavurun.
- Sütü azar azar ekleyip beşameli 6 dakika pişirin, topaklanmasını önlemek için sürekli çırpın.
- Fırına beşamel, lazanya yaprağı ve kıyma sosu kat kat dizin.
- Üst kata beşamel ve peynir yayın.
- Lazanyayı 180°C fırında 30 dakika pişirin.
- Dilimlemeden önce 12 dakika dinlendirin, katmanlar dağılmasın.

### PÜF NOKTASI

Raguyu sulu bırakın, lazanya yaprakları fırında sosla yumuşar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleri 10 dakika dinlendirip yeşil salata ve rendelenmiş parmesanla servis olun.

## Alerjenler

Gluten

Süt