



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



İtalyan Usulü Lazanya - İtalyan Mutfağı



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Süre Notu: 20 dakika hazırlık ve 45 dakika piştirme etiketleri bile 1 saati aşar. Ocak sosları, 35-40 dakika fırın ve 5 dakika dinlenmenin kapsamı ayrıca hesaplanmalıdır; kesin yeni toplam süre belirlenmedi.

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

Ön Hazırlık:



Lazanyada ön haşlama istemeyen yaprak kullanın ve ambalaj talimatını kontrol edin. Kıymalı sos ile beşamelı ayrı hazırlayın; yaprakları sosla tamamen örtebileceğiniz bir fırın kabı seçin.

Servis Önerisi:

Fırından çıkınca 5 dakika dinlendirin. Katların dağılmaması için dilimleri geniş spatulayla alın.

Yapılışı:

1. Kıymalı Sosu Hazırlama:

- Tavaya zeytinyağını alın, doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyip kavurun.
- Kıymayı ekleyerek suyunu çekene kadar kavurun .
- Domatesleri, domates sosunu ve salçayı ekleyin.
- Tuz, karabiber, kekik ve pul biberi ekleyerek orta ateşte 10 dakika pişirin .

2. Beşamel Sosu Hazırlama:

- Tereyağını bir tencerede eritin.
- Unu ekleyerek kokusu çıkana kadar kavurun .
- Sütü yavaş yavaş ekleyerek sürekli çırpın.
- Koyulaşınca tuz ve karabiber ekleyin.

3. Lazanyayı Kat Kat Dizme:

- Fırın kabına biraz kıymalı sostan yayın.
- Üzerine lazanya yapraklarını dizin.
- Kıymalı sos, beşamel ve lazanya yapraklarını sırayla yerleştirin. Yaprakların kenarları dahil tamamının sosla örtülmesini sağlayın.
- En üste beşamel sosu yayın ve rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin.

4. Pişirme:

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

5. Servis:

- Dilimleyerek sıcak servis yapın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Lazanya yapraklarının ortasına batırılan bıçak sert bir katmana takılmamalı. Üst peynir kızarsa bile yapraklar sertse pişirmeye devam edin; yüzeyin gereğinden fazla kurumasını önleyin.