

# Lazanya

Toplam 80 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 45 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

- Dana kıymasını önce doğranmış soğan ve domates sosuyla 20 dakika pişirip raguyu hazırlayın.
- Süt ve unu çırparak tencerede koyulaştırıp beşamel sosu oluşturun.
- Fırında lazanya yaprağı kıyması ve beşamel sosu kat kat kurun.
- Üst kata kaşar peynirini bolca serpin.
- Lazanyayı 180°C fırında kabarmaya kadar 35-40 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Raguyu sulu bırakarak lazanya yaprakları fırında sosla yumuşar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleri 10 dakika dinlendirip yeşil salata ve rendelenmiş parmesanla sıcak sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt