

Lazanya

Ingrédients

- 3 yumurta
- 300g parmesan
- 300g kıyma
- 300g kıyılmış domuz jambonu
- 4 orta boy sarı soğan (500-700g)
- 4 diş sarımsak
- 50g tereyağı
- 500ml süt
- 300g un
- 3 yumurta
- 300g kıyma
- 300g kıyılmış domuz jambonu
- 4 orta boy sarı soğan (500-700g)
- 4 diş sarımsak
- 50g tereyağı
- 80g un
- 500ml süt
- 150g rendelenmiş parmesan
- 150g rendelenmiş parmesan

Préparation

1. Instagram hikayemde hazırladığım tuzlu yemekleri gösterdi imde, genellikle tariflerini almak için çok fazla talep alıyorum; daha önce birkaçını paylaştım, şimdi te klasik talyan lazanya tarifinin yenisi, etli ve parmesanlı aromalı domates sosuyla birlikte.
2. Vejetaryen bir versiyon için, elbette eti bitkisel kıyma ile de kullanabilirsiniz.
3. Malzemeler :Beamel sosu ve ev yapımı lazanya hamurunu yapmak için Kenwood Cooking Chef kullandım; Cooking Chef alımında FLAVIE kodu ile laminoir ve 2 başka aksesuarı ücretsiz alabilirsiniz (3 aksesuar toplamda 500 TL'ye erine kadar ücretsiz) / ticari için birliktir.
4. Alınan malzemeler : un 3 yumurta parmesan kıyma kıyılmış domuz jambonu 4 orta boy sarı soğan (500-) 4 diş sarımsak Pi irme için zeytinyağı tereyağı süt 600 dolan domates (ben Mutti marka konserve kutularını kullanıyorum) Tuz & karabiber Kendi zevkinize göre kekik & defne yaprağı tuzlu karabiber rendelenmiş muskat cevizi Eer varsa birkaç dal taze adaçayı Ev yapımı hamur : Tabii ki bunu marketten alınan kuru veya taze lazanya yaprakları ile de kullanabilirsiniz.
5. un 3 yumurta Unun ortasında bir çukur açın ve yumurtaları yerle tirin.
6. Yavaş yavaş bir çatallı ile karıştırın, ardından homojen bir hamur elde etmek için elinizle yoğurun.
7. Hamuru streç film ile sarın ve en az 2 saat dinlenmeye bırakın.
8. Bu süre zarfında sosu ve beamel sosu hazırlayabilirsiniz.
9. Sonrasında hamuru parçalara kesin ve laminoirden geçirin, ince veya çok ince hamur tercih ettiğinize göre 5 veya 6 ayarına kadar gidin.
10. Gerekirse, hamurun yapışmaması için hafifçe unlayın.
11. Domates sosu & et : kıyma kıyılmış domuz jambonu 4 orta boy sarı soğan (500-) 4 diş sarımsak Pi irme için zeytinyağı 600 dolan domates (ben Mutti marka konserve kutularını kullanıyorum) Tuz & karabiber Kendi zevkinize göre kekik & defne yaprağı Eer varsa birkaç dal taze adaçayı Kıyma, tavada hızlıca pişirin ki sadece pişmiş olsun, ardından kıyılmış jambonu ekleyin ve ateşten alın.

12. E er et hala biraz pembe ise sorun de il, fırında pi meye devam edecektir.
13. So anları soyun ve ince ince do rayın, zeytinya ı ile orta ate te tavada kavurun.
14. nce do ranmı ½ sarımsakları da ekleyin.
15. So anlar iyice yumu ayıp altın rengi alana kadar kavurun.
16. Ardından do ranmı ½ domatesleri, tuzu, karabiberi, keki i, defne yapra ını ve adaçayını ekleyin.
17. Kapa ı açık olarak, düzenli olarak karı tırarak, kısık/orta ate te pi irin (yakla ık 1 saat ile 1.5 saat).
18. 5 saat).
19. Domates sosu azaldı ında, ate ten alın ve pi mi ½ et ekleyin.
20. yice karı tırın.
21. Be amel : tereya ı un süt ½ tıllı ka ı ı rendelenmi ½ muskat cevizi rendelenmi ½ parmesan Tereya ını eritin ve un ekleyerek bir roux yapın.
22. E er cooking chef kullanıyorsanız, sizin için be amel yapan bir program var ½ Ardından rendelenmi ½ muskat cevizini ekleyin, sonra yava ½ yava ½ sütü ekleyerek iyice karı tırın.
23. Sürekli karı tırarak kısık ate te koyula masını sa layın, ardından parmesan ekleyin ve bir kenara alın.
24. Katmanlama & pi irme : rendelenmi ½ parmesan Büyük bir fırın kabında, etli domates sosunun ince bir katmanını yayın.
25. Üzerine bir kat lazanya hamuru ekleyin, ardından tekrar etli domates sosunu ekleyin.
26. yi yayılmı ½ nce bir be amel katmanı ekleyin, ardından rendelenmi ½ parmesan.
27. Süreci tekrar edin: lazanya hamuru, domates sosu, be amel ve parmesan.
28. Son kat için, tekrar ba tan ba layın: hamur, domates sosu ve sonra ben son be amel katmanından önce parmesan koymayı tercih ediyorum, böylece lazanyalar yumu ak ve erimi ½ olur, e er gratin etkisi istiyorsanız en son parmesan ile bitirin.
29. Önceden 190°C'ye ısıtılmı ½ rında 20-30 dakika pi irin, ardından birkaç dakika so umaya bırakın.
30. Ye il salata ile servis edin ve afiyet olsun!