

طرز تهیه لازانیا فرنگی

لازانیا یک غذای بسیار خوشمزه و پرترفدار است که ما در اینجا لازانیا فرنگی را به شما آموزش میدهیم .

مواد لازم :

لازانیا	۱ بسته ۵۰۰ گرمی
گوشت چرخ کرده	۵۰۰ گرم
پیاز	۲ عدد
روغن زیتون	۱ قاشق غذاخوری
کره	۱ قاشق غذاخوری
هویج	۱ عدد
کرفس	۱ شاخه کوچک
سیر	۲ حبه
رب گوجه فرنگی	۲ قاشق غذاخوری
گوجه فرنگی	۲ عدد
ریحان خرد شده	۲ قاشق غذاخوری
پنیر پارمزان	۱ پیمانه
جعفری خرد شده	□ پیمانه
تخم مرغ	۱ عدد
پنیر ریکوتا	۲ پیمانه
نمک و فلفل	به مقدار لازم

طرز تهیه :

جهت تهیه لازانیا فرنگی ابتدا روغن زیتون و کره را روی حرارت قرار دهید تا کره ذوب شود . پیاز را ریز خرد کرده و به همراه هویج خرد شده درون ماهیتابه بریزید . در مرحله بعد کرفس خرد شده و سیر له شده را اضافه نمایید . مواد داخل ماهیتابه را تفت داده تا از خامی در بیاید . زمانی که مواد درون ماهیتابه تفت داده شد گوشت چرخ کرده را به همراه رب گوجه فرنگی و نمک و فلفل نیز اضافه نمایید . گوشت و مواد را به خوبی مخلوط کرده و مقداری سس سویا و یا آب جوش را به همراه گوجه فرنگی پوره شده اضافه کرده و بعد از مخلوط کردن درب ظرف را گذاشته تا گوشت کاملا بپزد . مقداری پنیر ریکوتا و یا پنیر پیتزا را با ریحان خرد شده ، پنیر پارمزان ، جعفری خرد شده ، تخم مرغ و نمک و فلفل اضافه و مخلوط نمایید . لازانیا را به

روش پشت بسته بندی بپزید . در مرحله آخر در ظرف مناسب یک لایه مواد گوشتی ؛ یک لایه لازانیا و لایه دیگر مواد پنیری و مجدد لازانیا بچینید تا مواد و لازانیا به اتمام برسد. در لایه آخر پنیر پارمزان ریخته و درون فر قرار داده تا آماده شود . [aiovg_video id=۶۳۴۷]