

طرز تهیه لازانیای مرغ و ریحان با قارچ

25 خرداد 1404

مواد اولیه

کره ۵۰ گرم
آرد سفید ۱.۳ پیمانه
شیر ۳ پیمانه
فلفل سیاه، نمک به مقدار خیلی کم
ادویه لازانیای داخل بسته
پیاز ۱ عدد
حریره سیر ۱ قاشق چای خوری
قارچ ۵۰۰ گرم
ریحان ۱۰۰ گرم
سینه مرغ ۲ عدد
پنیر خامه ای ۲ قاشق غذاخوری
ورقه لازانیا یک بسته
پنیر پیتزا ۲۰۰ گرم

طرز تهیه

کره را داخل یک قابلمه می ریزیم و یک سوم پیمانه به آن آرد سفید می زنیم و در حد دو دقیقه تفت می دهیم. در ادامه شیری که هم دمای محیط است را کم کم اضافه می کنیم و مدام هم می زنیم تا غلیظ شود. زمانی که غلیظ شد فلفل سیاه، نمک و ادویه لازانیا را به ترکیب اضافه می کنیم.

یک پیاز را نگینی خرد و داخل روغن تفت می دهیم تا کاملاً طلایی شود. یک قاشق چای خوری حریره سیر به آن اضافه می کنیم. ۵۰۰ گرم قارچ را ورقه ای خرد و اضافه می کنیم. در ادامه ریحان خرد شده هم اضافه می کنیم و تفت می دهیم.

دو سینه مرغ بی استخوان را با برگ بو و پیاز به مدت نیم ساعت می پزیم. وقتی پخت آن را ریش ریش می کنیم و به مواد لازانیا اضافه می کنیم. پنیر خامه ای و ۳ ملاقه از سس بشامل را به مواد لازانیا اضافه و مخلوط می کنیم. در ادامه نمک، فلفل سیاه و ادویه لازانیا که داخل بسته لازانیا وجود دارد به آن اضافه و مخلوط می کنیم.

یک بسته لازانیا را داخل آب جوش و نمک می پزیم تا کمی نرم شود و آبکش می کنیم و داخل آب خنک قرار می دهیم.

داخل ظرفی که می خواهیم لازانیا را در آن قرار دهیم، یک لایه سس بشامل، یک لایه ورق لازانیا، مجدد

یک لایه سس بشامل، ترکیب مرغ و ریحان و پنیر پیتزا می ریزیم. دوباره ورقه های لازانیا، سس بشامل، ترکیب مرغ و ریحان و پنیر پیتزا می ریزیم. کار را تا جایی ادامه می دهیم که ظرف ما کامل پر شود.

در لایه آخر بعد از چیدن ورقه لازانیا، سس بشامل، پنیر پیتزا و به دلخواه پنیر پارمسان می ریزیم. می توانید کمی هم ادویه ایتالیایی اضافه کنیم. روی ظرف فویل می کشیم و سوراخ هایی را روی فویل ایجاد می کنیم تا هوا بکشد و در نهایت داخل فر با دمای ۱۸۰ درجه به مدت ۴۵ دقیقه می پزیم.

۵ دقیقه آخر فویل را بر می داریم و اجازه می دهیم روی لازانیا هم طلایی شود. لازانیای ما آماده است. نوش جان.