



طرز تهیه لازانیا کته‌ای خوشمزه بدون فر

لازانیا ایتالیایی از غذاهای محبوب در ایران است که روش تهیه اصلی اش با فر است اما لازانیا بدون فر نیز روش‌هایی دارد تا این غذای خوشمزه را تهیه و نوش جان کنید.

به گزارش سایت خبری پرسون، اگر دلیل اینکه سراغ پخت لازانیا نمی‌روید، نداشتن فر و مایکروفر است، با آموزش این بخش از آموزش آشپزی به راحتی می‌توانید با یک روش فوق العاده جذاب این غذای پرطرفدار را آماده کنید. طرز تهیه لازانیا ساده خانگی که در ادامه برایتان آموزش داده شده است، یکی از بهترین‌ها در لیست رسی لازانیا خانگی است که برایتان انتخاب شده است. این لازانیا با مرغ، گوشت و حتی سویا هم پخته می‌شود.

مواد لازم لازانیا در قابلمه

مواد لازم
میزان لازم

لازانیا
یک بسته

قارچ
۳۰۰ گرم

پیاز
۱ عدد متوسط

سیر رنده شده
۲ حبه

فلفل دلمه ای
۱ عدد

سویا یا گوشت چرخ کرده یا مرغ
حدود به لیوان

پنیر پیتزا
به میزان لازم (یک پیاله)

رب گوجه
۲ قاشق غذاخوری

نمک، فلفل و زردچوبه
به میزان لازم

ادویه لازانیا و آویشن
به میزان لازم

شیر
یک لیوان (قابل حذف)

طرز پخت لازانیا ساده بدون فر

ابتدا پیاز را کمی تفت داده و سیر را به آن اضافه کنید.
سیر و پیاز را خوب تفت دهید تا زمانی که سبک شد، گوشت چرخ کرده یا سویا را به آن اضافه کرده و مجدد تفت دهید.
در مرحله بعد فلفل دلمه ای و قارچ را به مواد اضافه کرده و مجدداً کمی تفت دهید.
بعد از کمی تفت دادن مواد، در این مرحله نمک و فلفل و ادویه را اضافه کرده و در آخر رب گوجه فرنگی را به مواد می افزاییم.
مواد بخوبی باید با رب گوجه فرنگی ترکیب شوند؛ بعد از تفت کامل همه مواد و رنگ پس دادن رب، حالا نوبت اضافه کردن شیر است که استفاده از آن در مواد به انتخاب شماست و قابل حذف هم می باشد.
در مرحله آخر، ورقه های لازانیا رو خرد کرده و به مواد تفت داده شده داخل ماهیتابه اضافه میکنیم.
حالا نوبت اضافه کردن آب است که باید به اندازه ای به مواد ضافه شود که به خوبی روی سطح لازانیایا را بپوشاند.
درب تابه را میگذاریم و اجازه میدهیم مواد با حرارت متوسط پخته شوند.
زمانیکه آب مواد کشیده شد، نوبت اضافه کردن پنیر پیتزاست. در این مرحله پنیز پیتزا را روی مواد ریخته و روی پنیر، جعفری یا آویشن میریزیم و مجدد درب ماهیتابه را میندیم تا پنیر آب شود.
پس از حدود ۷-۵ دقیقه پنیز آب شده و لازانیا کته شما آماده سرو است.