

## One Pan Lasagna



20 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

### المكونات

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

#### ● المكونات

- ١ كوب gكوبيد توميتوز 500
- ١٠ شيت لازانيا
- ١/٢ كوب كريمة طبخ
- ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة
- ١ بصل، مكعبات صغيرة
- ١ جزر، مبشور
- (١ كوب مرقعة (او كوب ماء ومكعب مرقعة دجاج/لحم
- ١ ملعقة صغيرة ثوم بودرة
- ١ ملعقة صغيرة زعتر مجفف
- ٢٥٠ جم لحم مفروم
- ٢ ملعقة كبيرة زيت زيت
- جبنة موتزاريلا
- رشة جوزة الطيب
- ريحان للترزين
- فلفل اسود
- ملح



## التحضير

بالقليل من زيت الزيتون نضع اللحم المفروم ونقلب الى أن يبدأ بالاستواء ثم نضيف الجزر والبصل والبهارات. نضيف الطماطم المعصورة والمصفاة من يومي مع كوب من المرققة ونتركها حتى الاستواء بالكامل لمدة ٥ دقائق. نكسر شرائح اللازانيا ونقوم بتغطية القدر لمدة ١٠ دقائق مع التقليب كل ٣-٤ دقائق حتى لا تلتصق اللازانيا. نضيف كريمة الطبخ ونقلب. ثم نضع الجبن المبشور ونغطي القدر مرة ثانية او ندخلها الفرن ثم نشغل النار من الاعلى حتى تذوب الجبن وتحمر. تزين بالريحان الطازج وتقديم ساخنة.

- Asmaa Hesham @byasmaahesham