



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BOLONEZ SOS

1 defne yapragi
100 gr. margarin
200 gr. soğan, ince kiyilmis
4 arliston biberi, tohumlari alinip ince dilimlenmis
4 dis sarmisak, ince kiyilmis
400 gr. konkase domates
45 ml domates sosu
750 gr. yagsiz kiyma
taze ekilmis karabiber
tuz

Margarini bir tencerede eritin. Yag kizinca soğanı, sarmisagi ve kiymayı ilave edip beraberce 5 dakika sürekli karistirarak kavurun. Konkase domates ve arliston biberleri de katarak bir tasim kaynatin. Atesi kisin. 15 dakika daha pisirip ine tuz, karabiber ve defne yapragini ilave edin. Domates sosunu katin. Kisik ateste oldukça koyu kivamli bir sos elde edinceye kadar pisirip atesten alin.