BOLOGNESE SOSLU TAGLİATELLE

1 orta boy soğan, küçük küpler halinde doğranmış
2 çorba kaşığı (30 ml) zeytinyağı
1 havuç, küçük küpler halinde doğranmış
1 kereviz sapı, küçük küpler halinde doğranmış
1 diş sarımsak, ince doğranmış
2 dal taze kekik, yaprakları ayıklanmış
300 gr dana kıyma, orta yağlı
2 çorba kaşığı (30 ml) domates salçası
½ su bardağı (125 ml) et suyu
½ su bardağı (125ml) süt
1 paket Taglietelle makarna
Servis için:
Toz Parmesan

Orta büyüklükte bir tencerede zeytinyağını kızdırın. Küçük küpler halinde doğranmış soğanı tencereye ilave edin ve 4-5 dakika orta ateşte soteleyin. Havuç ve kereviz saplarını ilave edin ve 4-5 dakika daha sotelemeye devam edin. Sarımsağı ilave edip bir dakika daha sotelemeye devam edin. Kıymayı sebze karışımına ilave edip 5 dakika kadar kavurun. Salçayı ekleyin ve iki dakika kadar kavurmaya devam edin. Ocağı kısın, sütü ilave edin ve aralıklı olarak karıştırarak 40 dakika kadar pişmeye bırakın. Bolonez sos suyunu çektikçe üzerine et suyundan ilave ederek karıştırın.
Makarnayı paket üzerindeki talimatlara uyarak 'al dente' haşlayın. Makarna suyundan ½ bardak kenara ayırın. Süzdüğünüz makarnayı ayırdığınız suyla birlikte sosa ilave edin. Kısık ateşte sos ve makarna iyice karışana ve suyunu çekene kadar pişirin. Üzerine parmesan peyniri serpiştirerek sıcak servis edin.