



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BOLONEZ SOSLU MAKARNA

500 gram makarna (1 numara)

12 bardak su

2 çorba kaşığı tuz

SOSU:

150 gram siğir kıyması

40 gram margarin (2 çorba kaşığı)

75 gram soğan (1 orta)

40 gram havuç (1 küçük)

30 gram kereviz (1 küçük)

300 gram domates (2 büyük), ya da 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası

125 gram süt (1/2 bardak)

75 gram süt krema (1 kahve fincanı)

Tuz ve karabiber

ÜSTÜNE:

80 gram tereyağı, ya da margarin (4 çorba kaşığı)

50 gram rende gravyer peyniri (2 kahve fincanı)

1 Bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı margarin ile, küçük kesilmiş 1 orta baş soğan koyarak, 5 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara; her ikisi de kıyılıncasına küçük kesilmiş - büyükçe havuç ile küçük bir kereviz kökü, 2-3 dakika sonra da 150 gram siğir kıyması koyarak, kıyma ve sebzeler esmer bir hal alıncaya kadar durmadan karıştırmalı, aşağı yukarı 20 dakika kavurmalıdır.

2 Sonra, kavularak esmerleşmiş bu kıymalara; önce yarım bardak süt, üç dakika sonra da, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 orta boy domates ya da yarım bardak su içinde karıştırılmış 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 1 tatlı kaşığı tuz ile 2 kahve kaşığı karabiber katarak iyice bir karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve salça hafifçe koyumsu bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı yarım saat küçük ateşte pişmeye bırakmalı ve suyunu çekince buna; 1 kahve fincanı çiğ krema katarak, iyice karıştırmak suretiyle 1 dakika kadar kaynatmalı ve makarnanın üstünde kullanmak üzere ateşten almalıdır.

3 Bundan sonra bir tencereye; 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; kırmadan 500 gram ince makarna koyarak, makarnalar yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika haşlamalı, bir kevgirden geçirerek suyunu iyice süzmeli, tabağa almalı ve üstlerine 4 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin ile, hazırlamış olduğumuz salçayı katarak, iyice bir karıştırmalı ve yanında rendelenmiş 2 kahve fincanı gravyer peyniri olduğu halde servis yapılmalıdır.

Not: Süt sosda bir tatlılık oluşturmaktadır. Çiğ krema ise salçanın nefisliğini artırmaktadır.

[ML® Bolonez Soslu Spagetti için tıklayın](#)

[ML® Bolonez Soslu Spagetti \(görsel\)](#)