



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOLONEZ SOS

- 200 gram kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tane havuç
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 tane domates
- 2 diş sarımsak

Bir tavanın içine soğan, havuç, domates ve sarımsakları rendeleyin. Üzerine tereyağ, salça ve zeytinyağı koyup karıştırın. Ardından kıymayı da ekleyip tekrar karıştırın. Tavayı ocağa koyun ve 5 dakika soteleyin. Ardından suyu ilave edin ve 15 dakika boyunca pişirin. Bolonez sos suyunu çekince ocaktan alın.

