



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BOLONEZ SOS

1 tane orta boy kuru soğan  
1 tane orta boy domates  
300 gram dana kıyma  
1 yemek kaşığı kadar domates salçası  
2-3 diş kadar sarımsak  
1 tane küçük boy havuç  
Kırmızı pul biber  
Tuz

Bolonez sos tarifimiz için ilk olarak kuru soğanımızı soyup, minik minik doğruyoruz ve hafif yağda biraz kavuruyoruz.

Ardından ezdiğimiz sarımsaklarımızı, salçamızı ve kıymamızı ekleyip, kavurmaya devam ediyoruz. Kıymamız suyunu salıp, çekinceye kadar kavuruyoruz ve rendelenmiş, havuç ve domatesimizi ekliyoruz. Havuçlarımızı iyice piştiği zaman az miktarda su ekleyip, baharatlarımızı ilave ediyoruz. Bolonez sos tarifimiz artık hazırdır. Dilediğiniz şekilde kullanabilirsiniz.

