



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOLONEZ SOS

200 gram kıyma
1 kaşık tereyağı
1 kaşık zeytinyağı
1 kuru soğan,
Yarım kereviz
1 havuç
1 kaşık salça
1 biber
2 domates
1 diş sarımsak
1 bardak su
Tuz
Karabiber
1 defneyaprağı

Soğan, sarımsak, kereviz, havuç ve domatesleri rendeleyin. Tereyağı ve zeytinyağını tavada kızdırdıktan sonra kıyma, soğan ve sarımsağı ekleyerek soteleyin. Havuç, kereviz ve salça ekleyerek 2-3 dakika daha soteleyin. Su, defneyaprağı ve domatesleri de ekleyip 10 dakika kısık ateşte pişirin. Sosun suyunu çektiirdikten sonra ocaktan alın.

