



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOLONEZ SOS

2 adet domates
300 gram kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı su
1 çay kaşığı karabiber

Öncelikle domatesleri ve soğanı küp küp doğrayın.

Havucu rendenin küçük kısmında rendeleyin.

Tavanın içerisine zeytinyağı koyun ve yağı kızdırdıktan sonra, önce soğanı ardından havucu koyarak kavurun.

Kavrulan sebzelerin üzerine ise kıymayı ilave edin ve kavurma işlemine devam edin.

Kavrulan kıymanın üzerine salça ve domatesi ekleyerek pişirmeye devam edin.

Sosun içerisine et suyu veya haşlanmış makarna suyunu ilave edin.

Ardından karabiber ve tuz ekleyerek sos kıvamını alana kadar karıştırın.

Sos kıvamını alınca ocağın altını kapatın.

Hazırladığınız bolonez sosu, makarnanız hazır olduğunda üzerine sıcakken döküp servis edebilirsiniz.

