



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOLONEZ SOSLU MAKARNA

- 250 gr kıyma
- 3 adet domates
- 3 diş sarımsak
- 3 adet yeşil biber (gerçek bolonez sosta biber yoktur, lezzet koyması için ekleyebilirsiniz)
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 5 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz
- Karabiber
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 paket burğu makarna

Soğan, sarımsakları yemeklik, biber ve domatesleri küp küp doğrayalım. Havuçları rendeleyelim. Sıvıyağ ile doğranmış soğan sarımsak ve biberleri güzelce pembeleşinceye kadar kavuralım. daha sonra havuçları ekleyip kavurmaya devam edelim. Kavurulan soğanların içerisine kıymayı ekleyip kavurmaya devam edelim, iyice kavrulduktan sonra salçasını ilave edelim biraz daha kavurduktan sonra domates ve baharatlarını ekleyelim. O sırada kaynar suyun içerisine makarnaya koyalım ve haşlayalım. Haşlanan makarnanın suyundan iki kepçe alarak kıymalı sosumuza ekleyelim ve biraz çekmesini bekleyelim. Makarnamız haşlandıktan sonra tereyağı ile birlikte soslayalım. Servis esnasında kıyma sosumuzu üzerine gezdirerek servis edelim.

