



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BOLANEZ SOS

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3-4 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 adet soğan  
1 adet havuç  
2 diş sarımsak  
500g kıyma  
1,5 yemek kaşığı domates salçası  
1 su bardağı domates püresi  
3 su bardağı sıcak su  
Tuz  
Karabiber  
Taze kekik

Bolonez sosu için tavaya zeytinyağını alalım.

Üzerine yemeklik doğranmış soğan, rendelenmiş havuç ve sarımsağı alarak güzelce soteleyelim.

Daha sonra kıymayı da tavaya ekleyerek sotelemeye devam edelim.

Rengi dönen kıymaya domates salçasını ekleyelim ve salça güzelce karışınca kadar kavuralım.

Domates püresi veya domates rendesi, sıcak suyu ilave edip orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişmeye bırakalım.

Son olarak yeteri kadar tuz, karabiber ve ince ince doğranmış taze kekiği ekleyerek karıştırıp ocaktan alalım.

