



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOLONEZ SOS

1 defne yaprağı
100 gr. margarin
200 gr. soğan, ince kıyılmış
4 çarliston biberi, tohumları alınıp ince dilimlenmiş
4 diş sarımsak, ince kıyılmış
400 gr. konkase domates
45 ml domates sosu
750 gr. yağsız kıyma
taze çekilmiş karabiber
tuz

Margarini bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanı, sarımsağı ve kıymayı ilave edip beraberce 5 dakika sürekli karıştırarak kavurun. Konkase domates ve çarliston biberleri de katarak bir tasım kaynatın. Atesi kısın. 15 dakika daha pisirip içine tuz, karabiber ve defne yaprağını ilave edin. Domates sosunu katın. Kısık ateste oldukça koyu kıvamlı bir sos elde edinceye kadar pisirip atesten alın.