



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOLONEZ SOSLU BURGU MAKARNA

- 500 g Veronelli Burgu Makarna
- 1 orta boy soyulmuş ve doğranmış domates
- 1 orta ince kıyılmış boy soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 250 ml süt
- 500 ml su
- ½ ince kıyılmış havuç
- 1 yemek kaşığı sirke
- 2 diş ince kıyılmış sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 150 g yağsız dana eti kıyması

Yağ tavada kızdırılır. Soğan, sarımsak ve havuç içine atılıp yumuşayana kadar 5-7 dakika sık sık karıştırılarak kavrulur. Kıyma eklenerek 5 dakika daha kavrulur ve süt ilave edilir. Ağır ateşte karıştırılarak 5 dakika daha pişirildikten sonra sirke, domates, salça, tuz, biber ve su eklenerek tencerenin kapağı kapatılır. Kıvamlı bir sos elde edilene kadar ağır ateşte pişirilir. Paketteki pişme önerisine uygun olarak haşlanıp süzölen Veronelli Burgu Makarna sosla karıştırılır. Arzuya göre üzerine rendelenmiş Parmesan peyniri serpilerek sıcak servis yapılır.

