



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BOLONEZ SOSLU MAKARNALI OMLET

750 gr O numara makarna (haşlanmış)  
2 su bardağı bolonez sos  
6 yumurta (iyice çırpılmış)  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı  
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Makarna ve bolonez sosu büyük bir kaseye koyup, iki çatala iyice karıştırınız.

Yumurta, tuz ve karabiberi ekleyip yeniden iyice karıştırınız.

Büyük bir tavada yağı ağır ateşte kızdırınız. Yağ kızınca makarnayı katıp 3 dakika pişirdikten sonra, ateşin altını açarak, karıştırmadan 8 dakika daha pişiriniz. (Yanık makarna kokusu gelse bile 8 dakikalık pişirme süresini doldurmağa dikkat ediniz. Hafif yanıklık omletinize ayrı bir tad verecektir.)

Tavayı ateşten alınız. Üstüne ısıtılmış bir servis tabağı kapatıp ters çevirerek, omleti tabağa çıkarınız. (Omletin kolayca tavadan kayması gerekir.)

Keskin bir bıçakla omleti kareler halinde kesip, üstünü kıyılmış maydanozla süsleyerek servis ediniz.

Not: Bolonez soslu makarnalı omlet, kalmış makarnanın değerlendirilmesiyle de hazırlanabilir.