



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BOLONYEZ SOSLU SPAGETTİ

500 gr spaghetti  
160 gr kaşarpeyniri  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı salça  
2 diş sarımsak  
2 soğan  
1 fincan sıvı yağ  
Tuz, karabiber  
Kekik  
Dereotu

Soğanı soyup ince ince doğrayın, domatesi soyup çekirdeklerini çıkarın ve doğrayın. Kıydığınız soğanları sıvı yağda pembeleştirin ve beş dakika kavurun. Domates salçası ve bir çay kaşığı şekeri koyup biraz daha kavurun. İki su bardağı su, tuz ve baharat demetini ilave edin, 25-30 dakika az ateşte ara ara karıştırarak pişirin. Sarımsakları atın ve tadına bakın. Makarnayı servise yakın bir zamanda pişirmelisiniz. Bir tencereye 5-6 litre (25 su bardağı) su koyun, tuz ve birkaç damla sıvı yağ ilavesiyle ateşe koyun. Su kaynamaya başlarken spaghetti'yi atın ve ara ara karıştırarak 8-10 dakika (kalınlığına ve kalitesine göre) pişirin. Pişip pişmediği tadarak kontrol edebilirsiniz. Makarnanın lapalaş-maması için fazla pişmemesi gerekir. Piştiği zaman, biraz soğuk su ilave edip süzün. Tencerede tereyağını eritin, üzerine süzgeçteki spaghetti'yi koyup karıştırın. Bir kenarda kaşar peynirini rendeleyip ayrı bir servis kabına koyun, bolonyez sosla ve dereotu ile beraber servis edin.

