



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOLONEZ SOSLU SPAGETTİ

Ebru Omurcalı

1 paket spagetti

Bolonez sos için:

2 adet soğan

3 diş sarımsak

5 çorba kaşığı zeytinyağı

300 gram kıyma

1 çorba kaşığı domates salçası

2 adet havuç

3 adet domates

2 dal kereviz sapı

1 adet acı kırmızıbiber

Yarım demet fesleğen

1 adet defne yaprağı

2 çorba kaşığı sirke

1 çay kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı taze biberiye

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

Toz parmesan veya rendelenmiş kaşar peyniri

Bolonez sos için küp doğranmış soğan ve sarımsağı zeytinyağında soteleyin. Kıyma ekleyip, suyunu çekene dek kavurun. Salça ekleyip 5 dakika kavurun. Küp doğranmış havuç, domates, kereviz sapı ve kırmızı biber ilave edip sotemeleye devam edin. Fesleğen, defne yaprağı, tuz, karabiber ve sirkeyi kısık ateşte 15 dakika pişirin. Kekik ve biberiye ilave edip karıştırın. Spagettiği kaynar tuzlu suda 8 dakika haşlayıp, fazla suyunu süzdürün. Spagetti ve sosun yarısını geniş bir tavaya alıp ocağa oturtun ve 2 dakika karıştırın. Tabağa alıp, üzerine kalan sosu yerleştirin. Kiyılmış maydanoz ve kaşar peyniri serpip servis yapın.

