



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOLONEZ SOSLU SPAGETTİ

400 g spaghetti veya fettuccine (isteğe bağılı olarak farklı bir makarna çeşidi de kullanabilirsiniz)

400 g dana kıyma

1 büyük soğan, doğranmış

2 diş sarımsak, ezilmiş

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 su bardağı domates sosu veya rendelenmiş domates

1 yemek kaşığı domates salçası

Tuz ve karabiber

1 çay kaşığı kurutulmuş kekik

1/2 çay kaşığı kurutulmuş biberiye

Parmesan peyniri rendesi (servis için)

Büyük bir tencerede bol su kaynatın ve bir tutam tuz ekleyin. Makarnayı paket üzerindeki talimatlara göre pişirin.

Piştirme işlemi sırasında ara sıra karıştırın ve makarnanın istediğiniz kıvamda olup olmadığını kontrol edin.

Piştikten sonra süzgece alın ve kenarda bekletin.

Geniş bir tavada zeytinyağını orta ateşte ısıtın. Doğranmış soğanları ekleyin ve yumuşayınca kadar yaklaşık 3-4 dakika soteleyin.

Soğanlar şeffaflaştıktan sonra ezilmiş sarımsakları ekleyin ve kokusu çıkana kadar sotelemeye devam edin.

Tavaya dana kıymayı ekleyin ve kıyma kahverengi olana kadar kavurun. Ara sıra karıştırarak, kıymanın eşit şekilde pişmesini sağlayın.

Kavrulan kıymanın üzerine domates sosu veya rendelenmiş domatesi ekleyin. Ardından domates salçasını da ekleyin. Tuz, karabiber, kekik ve biberiye ekleyerek karıştırın. Sosu kısık ateşte yaklaşık 15-20 dakika kadar pişirin, kıvam alana kadar ara sıra karıştırın.

Pişen makarnayı sosun içine ekleyin ve iyice karıştırın, sosun makarnaya iyice nüfuz etmesini sağlayın.

Bolonez soslu makarnayı servis tabaklarına alın ve üzerine parmesan peyniri rendesi serpip sıcak servis yapın.

Not: Sosun lezzetini artırmak için düşük ateşte uzun süre pişirmeye özen gösterin. Böylece malzemelerin birbiriyle kaynaşması ve sosun kıvam alması sağlanır.

