BOLONEZ SOSLU SPAGETTİ

malzemeler
1 paket spagetti makarn;
2 lt. su (8 bardak)
Tuz
BOLONEZ SOSU İÇİN
200 gr. dana kıyması
4 çorba kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
4 çorba kaşığı rendelenmiş navuç
4 adet domates
4 çorba kaşığı rendelenmiş Kereviz
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım bardak su
Yarım çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
Tuz
ÜZERİ İÇİN
4 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar

Makarnayı 2 litre kaynatılmış suda 8 dakika haşlayıp süzün. (Kaynama suyuna yağ ve tuz ilave etmeyi unutmayın).
Sosu hazırlamak için tereyağını eriterek soğanları pembeleştirin. Dana kıymasını ilave ederek önce su salıp, sonra suyunu çekinceye kadar kavurun. Domates ve biberleri doğrayarak ilave edin.
Havuç rendesi, kereviz, salça, su, karabiber ve tuzu kavrulmuş kıymaya ekleyerek 20 dakika kaynatın.
Süzdüğünüz makarnaları sıcak olarak bir servis tabağına alarak üzerine bolonez sos gezdirin.

ML® Bolonez Soslu Spagetti (görsel)

© lezzetler.com tarif no:46222 • adı:Bolonez Soslu Spagetti • gönderen:meridyen • indirme tarihi:29.03.2024 - 16:22