



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SPAGETTİ BOLOGNEZ

Emine Beder

1/2 paket spagetti makarna
6 su bardağı su
3/4 çay bardağı sıvı yağ
1 orta boy soğan
1 orta boy havuç
1 orta boy patates
2-3 sivri biber
150 gr. kıyma (yağsız)
1/2 orta boy kabak
2-3 diş sarımsak
2 orta boy domates
1 çorba kaşığı salça
100 gr. kaşar veya parmesan peyniri rendesi (arzuya göre)
tuz

Tencereye suyu alıp kaynatalım. 2 çorba kaşığı sıvı yağı, tuzu ve makarnaları ekleyip diriliklerini kaybedene dek haşlayalım, makarnaları ateşten alıp suyunu süzelim. Bir tavaya sıvı yağı alıp küp doğranmış soğanı ve sarımsakları, kıymayı ekleyip 2-3 dakika pembeleşene dek kavuralım. Rendelenmiş havucu ve kabağı ekleyip 2-3 dk. daha kavurmaya devam edelim. Rendelenmiş patatesi ve tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesi, ince doğranmış sivri biberleri ekleyerek suyu çekilene dek 2-3 dk. daha kavuralım. Salçayı ekleyip yarım dakika daha kavurup sebzelerin üzerine hafifçe aşacak kadar sıcak su ve tuz ekleyelim. Sebzeleri yumuşayana dek pişirerek ateşten alalım. Sebzeli sosu makarnanın üzerine gezdirip karıştıralım. Üzerine peynir rendesi serperek servis yapalım.