



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOLONEZ SOSLU TART

2 su bardağı un
100 gram sana yağı
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz, karabiber
300 gram kıyma
1 adet havuç
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
1/5 demet kıyılmış maydanoz
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Hamur için gerekli malzemeleri derin bir kapta yoğurun. Üzerini streç film ile kapatıp buzdolabında 20 dakika bekletin. Soğan ve sarımsağı rendeleyin. Sos tenceresine veya tavaya sana yağın alın. Soğanı biraz tuz ekleyerek pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine rendelediğiniz havucu ekleyin. Rengi hafif dönünce domates püresini ve salçayı ekleyin. Kavurmaya devam edin. Kıymayı ve sarımsağı ilave edin. Sürekli karıştırarak 5-6 dakika pişirin. Tuz, karabiber ve maydanozu ekleyip karıştırın ve ocaktan alıp soğumaya bırakın. Hamuru tart kalıbının büyüklüğünde açın. Yağladığınız kalıba kenarları yüksek kalacak şekilde yayın. Malzemeyi ve yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip yayın. Önceden ısıttığınız 170 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarmaya yakın kalan peyniri de ekleyip 3-4 dakika daha pişirin. Ilık servis yapın.