



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOLONEZ SOSLU SPAGETTİ

500 gr spaghetti
250 gr siğir kıyması
1 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı rendelenmiş havuç
2 çorba kaşığı rendelenmiş soğan
2 çorba kaşığı rendelenmiş kereviz
1 diş ince kıyılmış sarımsak
Tuz
1 tutam karabiber
1 yaprak defne
2 çorba kaşığı salça
5 su bardağı su
bir avuç rende grayer peyniri
2 çorba kaşığı tereyağı
az adaçayı

Küçük bir tencereye margarini, sebzeleri, soğan ve sarımsağı, kıymayı koyun. Kıyma bırakacağı suyu çekinceye kadar kavurun. Salça, tuz, karabiber ve defneyi de ilave edin 1-2 dakika daha kavurun. Suyunu ilave ederek ağır ağır kaynatıp 1.5-2 saat pişirin. İhtiyaç olursa kaynar su ilave edilebilir. Ateşten alırken kıymanın üzerinden 1,5 parmak eninde suyunun bulunmasına dikkat edin. Spagettiye bol kaynar tuzlu suda 9 dakika haşlayıp süzün. Üzerine yapışmaması için biraz sıcak su dökün. Bir tencereye adaçayı ve tereyağını kızdırın, spaghettiyi ekleyin. İki çatalla bir kere karıştırıp yanında ayrı olarak bolonez kıyması ve peynir ile servis edin.

[ML® Bolonez Soslu Spagetti için tıklayın](#)

