



## BOLONYEZ SOS (İTALYA)

1 adet ufak kuru soğan  
250 gr kıyma  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
2 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı un  
2 su bardağı su

İnce kıyılmış soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma eklenir, tane tane olacak şekilde sürekli karıştırarak kavrulur. Salça, tuz ve un eklenir. Birkaç tur karıştırdıktan sonra sıcak su katılır. Bir tık kaynatılır. Makarna ve lazanya yapımında kullanılır.

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

