



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NAPOLİTAİNE SAUCE

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2007

50 g tereyağı  
400 g domates  
5 g sarımsak  
3 adet çarliston biber dilimlenmiş  
500 ml domates sos  
1 bağ maydanoz, ince kıyılmış  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber

Tereyağını bir tencerede kızdırınız.  
Domatesleri ilave edip 1 dk soteleyiniz  
Sarımsağı ve çarliston biberi ekleyerek 5 dk soteleyiniz  
Domates sosunu ilave ediniz.  
Tuz ve karabiberi ilave edip bir taşım kaynatınız.  
Kısık ateşte oldukça koyu bir sos elde edinceye kadar pişirip ateşten alınız.  
İnce kıyılmış maydanozu üzerine serpip servise sununuz.

Not: Bolognaise sos, et kullanılmadan salça ve domates biraz artırılarak hazırlanırsa napolitaine (napoliten) sos ismini alır. Bu sos kullanılarak "spaghetti napolitaine" olarak hazırlanır. Sos makarnaya karıştırılabileceği gibi üzerine veya ayrı olarak servis edilebilir.