



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SPAGETTİ BOLONEZ

300 gr. kıyma  
1 paket spagetti  
2 yemek kaşığı margarin  
4 adet kuru soğan  
3 adet domates  
1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz  
1 sap kereviz  
1 adet havuç  
1 tatlı kaşığı domates püresi  
Karabiber  
Tuz

Tavaya tereyağı, zar şeklinde doğranmış soğan ve kıymayı koyun. Kıyma suyunu bırakıp çekene kadar karıştırın. Rendelenmiş havuç ve ince doğranmış kereviz sapını ilave edip, kavurun. Küçük küçük doğradığınız domates, karabiber ve tuzu koyup, sosu pişirin. Daha sonra 1 bardak su ekleyip, 15 dakika daha kısık ateşte pişirin. Kaynayan tuzlu suya, makarnayı kırmadan tencereye dik olarak koyun. 8-10 dakika haşlayıp süzün. Eritilmiş tereyağını makarnaya ekleyip, karıştırın. Makarnayı çukur bir tabağa koyun. Hazırladığınız sosu üzerine döküp, servis yapın.

