



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SPAGETTİ BOLONEZ

500 gram spagetti
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
4 diş dövülmüş sarımsak
2 adet havuç
Yarım kereviz
600 gram dana kıyma
300 mililitre et suyu (bulyon da olabilir)
1 kutu doğranmış domates
1 çorba kaşığı domates salçası
100 mililitre kırmızı şarap
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı kekik
Taze rende kaşar veya parmesan peyniri

Kızdırılmış yağda soğan, sarımsak, havuç ve kerevizi birlikte 5 dakika kadar kavurun. Kıymayı katıp 5 dakika da kuvvetli ateşte kavurmaya devam edin. Dibinin tutmaması için devamlı karıştırın, tuz ve karabiber koyun. Kıyma yeterince kavrulduktan sonra et suyu, domates salçası, küp domatesler, şeker, kekik ve şarap katarak, 10 dakika daha kavurun. Sonra kısık ateşte 20 dakika daha pişirin. Spagettiye tuzlu ve yarım kaşık sıvı yağlı suda 13 dakika haşlayın. Süzerek üzerinden 1 bardak soğuk su geçirip, içinde 1 kaşık zeytinyağı bulunan yayvan bir servis tabağına alarak karıştırın. Üzerine bolonez sosu yayıp, peynir rendesi koyarak servis yapın.

