



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SPAGHETTİ BOLOGNESE

1 paket spaghetti makarna  
250 gram dana kıyma  
1 adet orta boy soğan  
1-2 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı domates salçası  
4 adet orta boy domates  
Tuz  
Karabiber  
Maydanoz  
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı  
İsteğe göre taze fesleğen

Makarnayı haşlayıp süzün.

Soğan, domates ve sarımsağı rendeleyin.

Sos tenceresine ya da tavaya zeytinyağı koyun.

Soğanı biraz tuz ekleyerek pembeleşene kadar kavurun, salça ekleyin ve kavurmaya devam edin.

Kıymayı ve sarımsağı katın, sürekli karıştırarak 5-6 dakika pişirin.

Kıymanın rengi değişince domates rendesini ekleyin.

Yaklaşık 10-15 dakika orta ateşte pişirin ve makarnanın üzerine dökerek sıcak servis yapın.

Not: Adını İtalya'nın Bolonya şehrinden alan bolognese sosu özellikle spaghetti makarnaya çok yakışıyor.

