



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BOLONYEZ SOSLU SPAGETTİ (İTALYA)

6 kişi için MALZEME :

250 gr. sığır kıyması

1 çorba kaşığı dolu margarin

2 şer çorba kaşığı rendelenmiş havuç, soğan, kereviz

1 diş sarımsak, ince kıyılmış

Az tuz

Bir yaprak defne

Bir çimdik karabiber

2 çorba kaşığı tepeleme dolu salça

5 su bardağı su

1/2 kg. spaghetti (1 paket)

Bir avuç rende gravyer

2 çorba kaşığı tereyağı

Az adaçayı

YAPILIŞI :

Küçük bir tencereye margarini, sebzeleri, soğan ve sarımsağı, kıymayı koyunuz

Kıyma bırakacağı suyu çekinceye kadar kavurup salça, defne, tuz ve kara biberi ilâve edip bir iki dakika daha kavurunuz

Suyunu ilâve ederek ağır ağır kaynatıp bir buçuk iki saat pişiriniz

Lüzum ederse kaynar su ilâve ediniz

Ateşten alırken kıymanın üzerinde bir buçuk parmak eninde suyu bulunması lâzımdır

Spagetiği bol kaynar tuzlu suda dokuz dakika haşlayıp süzdürünüz

Üzerine yapışmaması için biraz sıcak su dökünüz

Bir tencereye adaçayı ve tereyağını koyup kızdırıp spagetiği ilâve ediniz

İki çatalla bir kere karıştırıp yanında ayrı olarak bolonyez kıyması ve peynir ile servis ediniz.

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