



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SPAGHETTİ BOLOGNESE

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Spagetti 500 g  
Kıyma 300 g  
Kuru Soğan 2 adet  
Sivri Biber 2 adet  
Kırmızıbiber 2 adet  
Domates 4 adet  
Sarımsak 3 diş  
Biber Salçası 1 çorba kaşığı  
Domates Salçası ½ çorba kaşığı  
Kekik/Fesleğen 1'ın tamamı  
Maydanoz 10 adet  
Pul Biber 1 tutam  
Haşlanmış Makarna Suyu 3 bardak

Büyük bir tencerede makarna tuzlu suda haşlanır. Piştiğine emin olunduktan sonra makarna süzülür. 2-3 su bardağı haşlama suyundan ayrılarak sos için kullanımı sağlanır. Tencereye bir çorba kaşığı kadar tereyağı ve birazda sıvı yağ konularak eritilir. Süzülen makarnalar konularak karıştırılır. Ayrı bir tavada minik doğranan soğanlar biraz sıvı yağda kavrulur. Kavrulunca kıyma ilave edilir ve sürekli karıştırarak kavurmaya devam edilir. Minik doğranan biber ve sarımsaklar da eklenir, bir sürede bu şekilde kavurma işlemine devam edilir. Rendelenen domatesler, salça ve en son baharatlar ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Sos için ayrılan makarna suyu ilave edilir. Ateş kısılarak tencerenin kapağını kapatılır ve uzunca bir süre sos pişirilir. Servis tabağına makarnadan bir miktar konular, üzerine bolonez sos ilave edilir. Üzerine maydanoz serpilir ve sıcak servis yapılır. Arzu edilirse en üste parmesan peyniri rendelenerek servis edilir.

