



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SPAGETTİ BOLONEZ

1/2 paket spagetti makarna
150 gram kıyma
1 adet soğan
1 adet havuç
1 adet patates
1/2 adet kabak
2-3 diş sarımsak
1 adet domates
1 çorba kasığı salça
3 çorba kasığı eski kasar peyniri rendesi
1 tavuk suyu tableti
1 çorba kasığı tereyağı
3/4 çay bardağı sivi yağ
1 tatlı kasığı un
Tuz

Spagetti makarnayı tavuk suyu ilave edilmiş tuzlu sıcak suda haşlayın, suyunu süzerek bekletin. Sivi yağı tavaya aktarın, kıymayı, rendelenmiş havucu ve küçük doğranmış soğanı birlikte kavurun. 3 dakika sonra rendelenmiş kabak ve patatesi rendeleyerek ilave edin. Arada bir karıştırarak kavurmaya devam edin. Domatesin kabuğunu soyup, tavla zari iriliğinde doğrayarak, karsıma ilave edin. 3-4 dakika kadar soteledikten sonra salçayı ekleyip, 1 dakika daha kavurun. Malzemenin üzerini hafifçe asacak kadar su ve tuz ilave ederek sebzeler yumuşayana dek kapaklı olarak pisirin. Atesten almadan 1 dakika önce unu çok az su ile ezip, ilave edin. Sos koyulasınca atesten alıp ayrı bir tavada tereyağını eritip, makarnaya ekleyin. Makarnayı servis tabagina alarak üzerine sosu yapip, eski kasar rendesi serpiştirelim.

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



Fotoğraf "ayser" tarafından gönderildi. 21.07.2014