



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAGLIATELLE BOLONEZ

500 gr taze tagliatelle makarna
1 adet soğan
1 çorba kaşığı İçim Tereyağı
2 diş sarımsak
250 gr kıyma
50 ml üzüm sirkesi
3 adet domates
2 adet defne yaprağı
Tuz-Karabiber

Soğanı küp küp doğrayın. Geniş bir sos tenceresin İçim Tereyağını eritin ve soğanları ilave ederek soteleyin. Kıyma ve sarımsağı ekleyin. Hızlıca karıştırarak kavurmaya devam edin. Kıyma suyunu çekince üzüm suyunu dökün. Rendelenmiş domates ve defne yapraklarını ilave edip kısık ateşte pişirmeye devam edin. Derin bir tencerede 5 litre su kaynatıp içerisine tuz ilave edin. Tagliatelle makarnaları haşladıktan süzün ve tavada hazırladığınız sosa karıştırın. Sıcak servis edin.

