



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

Bolonez Souslu Spagetti

Bolonez Soslu Spagetti



1 paket spagetti makaron
3 yemək qaşığı duru yağ
6 su stəkani su
1 çay qaşığı duz
Sous üçün:
250 qr qıyma
1 ədəd quru soğan
1 ədəd kiçik kök
2 ədəd kərəviz sapı
1 ədəd çarliston bibər
4 ədəd orta boy pomidor
1 yemək qaşığı sous
5 yemək qaşığı duru yağ
Yarım çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz

- # İlk əməliyyat olaraq soğan incə qıyılır. Kök və pomidor rəndələnir. Bibər və kərəviz sapı da incə doğranar.
- # Sous üçün tavaya yağ qoyulur, istilənincə soğan atılır və çəhrayılaşdırılır.
- # Üzərinə qıyma əlavə olunur, dənə dənə olması üçün davamlı qarışdıraraq sununu buraxıb çəkənə qədər qovrulur.
- # Bibər, kök və kərəviz sapı eyni sırada qatılır. Bibər solana qədər bişirilir.
- # Sous, duz və qara bibər əlavə edilir. Bir neçə dəqiqə sonra pomidor qoyulur.
- # Pomidor salçamsı bir görünüş qazanana qədər bişirilir.
- # Başqa bir qazana spagetti bişirmək üçün su, yağ və duz qoyulur.
- # Qaynamağa başlayınca qırmadan spagetti qoyulur. Spagetti yumşaldıqca suya itələnir.
- # Bütün spagetti suya girincə atəş qısılar, qapaq bağlanılır, hərdənbir qarışdıraraq 10 dəqiqə bişirilir. (Müddət sonunda makaron bütün suyu çəkəcəkdir.)
- # Qaynadılmış spagetti isti olaraq xidmət qabına qoyulur. Üzərinə bolonez sous yerləşdirilir.

Bolonez sous İtaliyaya xas bir sousdur. Bəzi qaynaqlarda -boloneyz sous- olaraq da keçər-