



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BOLONEZ SOSLU SPAGETTİ



1 paket spagetti makarna
3 orba kaşığı sıvıyağ
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Sos için:
250 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet kk havuç
2 adet kereviz sapı
1 adet arliston biber
4 adet orta boy domates
1 orba kaşığı salça
5 orba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

- # İlk işlem olarak soğan ince kıyılır. Havuç ve domates rendelenir. Biber ve kereviz sapı da ince doğranır.
- # Sos için tavaya yağ konur, ısınınca soğan atılır ve pembeştirilir.
- # zerine kıyma eklenir, tane tane olması için sürekli karıştırarak suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
- # Biber, havuç ve kereviz sapı aynı sırada katılır. Biber solana kadar pişirilir.
- # Salça, tuz ve karabiber ilave edilir. Birkaç dakika sonra domates konur.
- # Domates salamsı bir görünüm kazanana kadar pişirilir.
- # Başka bir tencereye spagettiye pişirmek için su, yağ ve tuz konur.
- # Kaynamaya başlayınca kırmadan spagetti konur. Spagetti yumuşadıkça suya itilir.
- # Bütün spagetti suya girince ateş kısılr, kapak kapatılır, ara sıra karıştırarak 10 dakika pişirilir. (Süre sonunda makarna bütün suyu çekecektir.)
- # Haşlanmış spagetti sıcak olarak servis tabağına konur. zerine bolonez sos yerleştirilir.

Not: Bolonez sos İtalya'ya has bir sostur. Bazı kaynaklarda "bolonyez sos" olarak da geçer.