



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

## BOLONEZ SOSLU SPAGETTİ



1 paket spagetti makarna  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
6 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Sos için:  
250 gr kıyma  
1 adet kuru soğan  
1 adet küçük havuç  
2 adet kereviz sapı  
1 adet çarliston biber  
4 adet orta boy domates  
1 çorba kaşığı salça  
5 çorba 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 pembeleştirilir.
- # Üzerine 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 salçamsı bir görünüm kazanana kadar pişirilir.
- # Başka bir tencereye spagettiği pişirmek için su, yağ ve tuz konur.
- # Kaynamaya başlayınca kırmadan spagetti konur. Spagetti yumuşadıkça suya itilir.
- # Bütün spagetti suya girince ateş kısılır, kapak kapatılır, ara sıra karıştırarak 10 dakika pişirilir. (Süre sonunda makarna bütün suyu çekecektir.)
- # Haşlanmış spagetti sıcak olarak servis tabağına konur. Üzerine bolonez sos yerleştirilir.

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