

Bolonez Soslu Spagetti

Malzemeler

1 paket spaghetti makarna
300 gr. yarım yağlı dana kıyma
1 tane soğan
1 adet carliston biber
2 diş sarımsak
1 yemek kasığı domates salçası
3 yemek kasığı zeytinyağı
2 yemek kasığı kıyılmış taze nane
tuz,
karabiber

Yapılışı

İlk olarak soğanları incecik doğrayarak büyük bir tava da zeytin yağı da sotelenir. Rengi donmeye başladığında, yine küçük kupler halinde doğranmış biber ve sarımsak da ilave edilerek kavurmaya devam edilir. En az 5 dakika bu şekilde kavrulduktan sonra kıyma eklenerek, hiç cig kıyma kalmayacak şekilde pisirilir. Son aşama olarak salça, tuz ve karabiber de ilave edilerek hepsi özlesene kadar çevrilmeye devam edilir. Son olarak bolonez sosuna ince kıyılmış taze nane katıldıktan sonra ocagın altı kapatılır. Spagetti makarna, paketinin üzerinde yazan tarife göre pisirilerek kevgirde suzular. Suzulen spaghetti servis tabagina alınarak üzerine hazırlanan bolonez sos dokulerek sıcak sıcak servise sunulur. ellerimize saglik..