

Bolonez Soslu Spagetti

Malzemeler

1 paket spagetti makarna (500 gr.)
300 gr. yarim yagli dana kiyma
1 adet orta boy kuru sogan
1 adet carliston biber
2 dis sarimsak
1 yemek kasigi domates salcasi
3 yemek kasigi zeytinyagi
2 yemek kasigi kiyilmis taze nane
tuz, karabiber

Yapilisi

Yemeklik, minik kupler halinde dogranmis soganlar buyuk bir tavaya alinarak zeytinyaginda sotelenir. Hafif karamel rengini almaya basladiginda, yine minik kupler halinde dogranmis biber ve sarimsak da ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Yaklasik 5 dakika bu sekilde kavrulduktan sonra kiyma eklenerek, hic cig kiyma kalmayana dek pisirilir. Son asama olarak salca, tuz ve karabiber de ilave edilerek hepsi ozlesene dek cevrilmeye devam edilir. Son olarak bolonez sosuna ince kiyilmis taze nane katildiktan sonra ocagin alti kapatilir. Spagetti makarna, paketinin uzerinde yazan tarife gore pisirilerek kevgirde suzulur. Suzulen spagetti servis tabagina alinarak uzerine hazirlanan bolonez sos dokulerek sicak olarak servis edilir.