

Spagetti Bolonez

Malzemeler

1 paket spagetti makarna

250 gr. dana kiyma

1 adet orta boy soğan

1-2 diş sarımsak

1 yemek kasığı domates salçası

4 adet orta boy domates

Maydanoz

2-3 yemek k. zeytinyağı

isteğe göre taze fesleğen

Tuz

Karabiber

Yapılışı

Soğan, domates ve sarımsağı rendeleyin. Sos tenceresine zeytinyağı koyun. Soğanı biraz tuz ekleyerek pembeleşene kadar kavurun, salça ekleyin ve kavurmaya devam edin. Kıymayı ve sarımsağı katin, sürekli karıştırarak 5-6 dakika pisirin. Kıymanın rengi değişince domates rendesini ekleyin. Yaklaşık 10-15 dk. orta ateşte pisirin ve makarnanın üzerine dökerek sıcak servis yapın.