

# Spaghetti Bolognese

Toplam 90 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 54 dk

4 kişilik

Orta

~620 kcal

Açılış 18/10

Kıymalı domates sosu ve spaghetti makarnayla hazırlanan klasik İtalyan yemeği.

## Malzemeler

- 400 gr Spaghetti
- 350 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 1 dal Kereviz sapı
- 2 su bardağı Domates püresi
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 40 gr Parmesan peyniri
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Soğan, havuç ve kereviz sapı küçük doğrayın.
2. Sebzeleri zeytinyağında 6 dakika kavurun.
3. Kıymayı ekleyip rengi dönene kadar 8 dakika pişirin.
4. Domates püresi, tuz ve karabiberi ekleyip 30 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Spaghettiyi tuzlu suda 9-10 dakika haşlayın.
6. Makarnayı sosla karıştırıp parmesanla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sosu kısık ateşte en az 30 dakika pişirin; domatesin asidi yumuşar ve kıyma sosla bütünleşir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Parmesan ve fesleğenle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kereviz